

ПАРИЖСКІЙ ПОВАРЪ,

ИЛИ

ПОВАРЕННАЯ КНИГА,

СОДЕРЖАЩАЯ ВЪ СЕБѢ

ВСЕ ОТНОСЯЩЕЕСЯ КЪ ГОРОДСКОЙ
КУХНѢ,

какъ-шо:

Необходимыя предварительныя заготовленія для оной; разныя кушанья изъ мяса, дичи, домашнихъ птицъ и рыбы, на примѣръ: похлебокъ, соусовъ, жаркаго, пироговъ и пастетовъ; кондитерскія приготовленія вообще; кушанья для здоровыхъ, и, особливо, больныхъ и выздоравливающихъ; краткія, но вѣрныя правила заготовлять въ прокъ мяса, огородныя овощи, яйца и проч.; искусство управлять винными погребами; наконецъ, способъ дѣлать разныя особливаго рода печи, служащія къ збереженію дровъ.

Съ шремя чершежами.

Созиненіе Алберта,

Главнаго повара Кардинала Феша.

Переводъ съ Французскаго 2-го изданія.

~~~~~  
*ЧАСТЬ ВТОРАЯ.*  
~~~~~

МОСКВА.

Въ Типографіи С. Селивановскаго.

1825.

Печатаць позволяецца съ тѣмъ, чшобы по напеча-
таніи, до выпуска изъ типографіи, представлены были
въ Цензурный Комитетъ: одинъ экземпляръ сей книги
для Цензурнаго Комитета, другой для Департамента
Министерства Народнаго Просвѣщенія два экземпляра
для Императорской Публичной Библіотеки и одинъ
для Императорской Академіи Наукъ. Москвы, Апрѣля
дня 1825 года. Сію книгу размашривалъ Докторъ
Медицины

Иванъ Веселовскій.

ПАРИЖСКІЙ ПОВАРЪ.

Я И Ц А.

№ 506.

Варенія яйца по обыкновенному.

Для сваренія яицъ въ смятку, должно вскипятить въ кашпюль воду, и когда она закипитъ, немедленно положи въ нее яйца, и спустя чепыре, или много пять минутъ, сними съ огня: въ печеніе эшаго времени яйца сварятся надлежащимъ образомъ. Впрочемъ должно замѣтить, чшобъ яйца были совершенно покрыты водою.

Иначе: положи яйца въ кипящую воду на три минушы: въ эшо короткое время яйца сварятся въ смятку. — Ежели кто пожелаетъ имѣть яйца погуще, то дай имъ лежать въ кипящей водѣ подолбе, и именно минушы три съ половиною, или даже чепыре: тогда яйца сварятся по желанію.

№ 507.

Яйца сдобленныя.

Распоти въ кашпюль коровьяго масла, положи въ него изрѣзанныхъ, свареныхъ въ густую яицъ; приправь ихъ солью, крупно шолченымъ перцомъ и терпымъ мускатнымъ орѣхомъ; взмѣшивай почаще прушикомъ ивы. Впрочемъ не допускай яйца свариться очень густо. Ежели угодно, присовокупи къ пригошювленнымъ ша-

Пар. Пов. Ч. II.

кимъ образомъ яйцамъ немного смешаны съ коровьимъ масломъ.—Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, прибавь немного жюса (№ 5).

№ 508.

Яйца здобленные съ кончиками спаржи.

Приготовь яйца, какъ было сказано предъ симъ, переведи въ коровьемъ маслѣ, и прибавь счепотъ кончиковъ спаржи.—Впрочемъ, вмѣсто спаржи можно употребить также для сего приготовленія вареные огурцы, изрѣзанные въ жеребейки, цвѣтную капусту и прочее тому подобное.

№ 509.

Яйца здобленные ветчиною.

Присовокупи къ яйцамъ очень мягко уваренной и въ жеребейки изрѣзанной ветчины вмѣстѣ съ одною, или двумя ложками жюса (см. № 4).

Впрочемъ вообще объ яйцахъ должно сказать то, что вынесказанные примѣры могутъ подать средства къ многоразличному приготовленію оныхъ.

№ 510.

Яйца подбитыя, или выпускныя.

Вари въ каспрюлѣ воду съ солью и небольшимъ количествомъ уксусу. Когда закипишь, уменьши нѣсколько огонь, однакожь воду содержи въ безпрестанномъ кипѣніи. Разбей яйца о края каспрюли, и, не разрывая желтковъ, спусти ихъ тихонько въ варево. При томъ положи ихъ еще при, или чешыре, смотря по величинѣ каспрюли. Когда яйца довольно згустятся, вынь ихъ уполовинкомъ и очисти, отдѣливъ часть бѣлка, который можетъ иногда выспавиться въ видѣ горки.

Нужно сказать въ замѣчаніе, что для приготовления яицъ выпускными, должно брать изъ нихъ недавно снесенныя, и потому такое при-

готовленіе оныхъ можешъ бытъ только въ из-
вѣстное время года.

Выпускныя яйца подають обливъ хорошимъ
жюсомъ. Тогда каждое изъ нихъ обсыпъ крупно
исполченнымъ перцомъ.

Ихъ подають также съ пуре всякаго рода,
на крошевахъ, съ соусомъ мамошъ и проч.

№ 511.

Яйца съ грапинъ.

Возьми блюдо, которое могло бы выдержать
огонь. Смѣшай вмѣстѣ крошеные мякишъ бѣлаго
хлѣба, хорошій кусокъ коровьяго масла, одинъ
анчоусъ, пепрушки, цибули и одинъ шалотъ;
присовокупи при яичныхъ желткахъ, соли, крупно
шолченаго перцу и шершаго мускатнаго орѣха.
Положи эшой смѣси на одно блюдо слой пол-
щиною въ одну линію. Приспавъ къ малому
огню. Разбей надъ такимъ грапиномъ прилич-
ное количество яицъ; вари слегка; преведи свер-
ху раскаленною желѣзною лопаткою, дабы
яичные бѣлки згустились. Послѣ чего посыпъ
сверху мѣлко шолченою солью, и на каждое изъ
яичныхъ желтковъ положи понемногу крупно
шолченаго перцу и шожъ немного шершаго
мускатнаго орѣха.

№ 512.

Яйца съ сыромъ.

На днѣ кастрюли уложи грапинъ, какъ было
предписано предъ симъ выше, за исключеніемъ
анчоуса, пепрушки, цибули и шалота, кои за-
мѣни такимъ количествомъ сыра Пармезана,
сколько было взято мякиша бѣлаго хлѣба; выпу-
сти яйца, обсыпъ ихъ также насобленнымъ сы-
ромъ, крупно шолченымъ перцомъ и шершымъ
мускатнымъ орѣхомъ. Приспавъ ихъ на весьма
легкой огонь, и проводи надъ ними раскаленною
желѣзною лопаткою.

Яйца съ сметаной.

Положи въ кашпрюлю хороший кусокъ коровьяго масла, рубленыхъ пепрушки и цибули, соли, крупно шолченаго перца, шертаго мускатнаго орѣха и стаканъ жидкой сметаны, въ которую должна бытъ подбита ложка лучшей муки. Вари эшомъ соусп, безпрестанно оборачивая кашпрюлю, пока закипитъ. Тогда положи въ него сваренныхъ въ густую и изрѣзанныхъ въ кружечки яицъ. Вари, не допуская до вторичнаго вскипѣнія.

Яичница.

Вари полкваршы молока съ чешвершкою сахара; снимай почаще пѣну; а между шѣмъ сбей десятокъ желтковъ съ пяшью бѣлками и двумя ложками воды изъ померанцевыхъ цвѣтовъ; положи въ глубокое блюдо, на коемъ хочешь подаватьъ къ столу. Когда молоко вскипитъ нѣсколько разъ, дай ему немного остынуть и вылей на збитыя яйца, безпрестанно мѣшая, дабы все хорошенько соединилось. Опустѣ блюдо въ горячую воду, накрой крышкою и насыпь на нее раскаленныхъ угольевъ. Коль скоро яйца загустѣютъ, сними блюдо, дай яйцамъ остынуть, обсыпь ихъ мѣлко шолченымъ сахаромъ и загласируй посредствомъ вожденія надъ ними раскаленной желѣзной лопатки. — Кому угодно будетъ имѣть яичницу приправленную духами, на примѣръ корицею, ванилью, или лавровымъ листомъ, то должно положишь эшо въ молоко и опять вынуть предъ шѣмъ, когда наспунитъ время вылить молоко на збитыя яйца.

No 515.

Яйца сибгожѣ.

Возьми десяць яицѣ, у коихѣ опѣдѣли желтки ошѣ бѣлковѣ, и сіи послѣдніе збей въ пѣну, какѣ бы для бисквитовѣ, и положи нѣсколько мѣлко толченаго сахару; прибавь немного порошка изѣ цвѣтовѣ померанцоваго дерева, нѣсколько макароновѣ и еще немного мѣлко толченаго сахару. Разведи все небольшимъ количествомъ молока. Вскипяти полкварты молока съ четвертью фунта сахару; захвати ложкою збитое яйцо, положи его въ кипящее молоко, оставь въ немъ на минушу и пошомъ вынь. Когда такимъ образомъ изведешь всѣ бѣлки, сними кашрюлю съ огня, вылей въ нее желтки и хорошенько вымѣшай. Когдажѣ замѣшишь, что смѣсь довольно завязалась, вылей ее на бѣлки, которые напередѣ должны бышь уложены на блюдѣ въ видѣ горы.— Впрочемъ въ соусъ могутъ входить разные другіе ароматы, по произволению.

No 516.

Яичница дутая.

Взявъ 6 яицѣ, опѣдѣли бѣлки съ желтковѣ, и съ послѣдними смѣшай чешыре ложки мѣлко толченаго сахару. Збей бѣлки въ пѣну и смѣшай съ желтками. Растопи на сковородѣ, на легкомъ огнѣ, четверть фунта коровьяго масла и положи въ него яйца. Вымѣшивай хорошенько снизу яичницу, и когда она совершенно напипается масломъ, выложи ее на блюдо, вымазанное шожѣ коровьимъ масломъ, и поставь на горячую золу; накрой разгоряченнымъ прошивнемъ, и когда яичница взойдетъ, немедленно подавай на столъ.

Но 517.

Яичница гласированная съ сахаромъ.

Сдѣлай яичницу по обыкновенному, по естѣ збивъ особливо бѣлки, а потомъ бѣлки и желтки вмѣстѣ. Когда яичница почти сдѣлается, обсыпь ее на противнѣ сахаромъ, выложи на блюдо, опять обсыпь мѣлкимъ сахаромъ и заглазируй раскаленною желѣзною лопаткою.

Но 518.

Суфле изъ картофелей.

Въ полквартѣ густыхъ сливокъ размѣшай четверть фунта сахару, чешыре столовыхъ ложки картофельной муки, чешыре яичныхъ желтка и осмушку фунта коровьяго масла; присокоупи немного рубленой верхней корки съ лимона; кипящи все это нѣсколько минушъ, безпрестанно взмѣшивая, и дай остынуть. Потомъ положи шесть яичныхъ желтковъ, или и больше, ежели суфле будетъ очень густъ. Збей въ пѣну шесть яичныхъ бѣлковъ, и примѣшай къ суфле, положенное на блюдо, въ которомъ хочешь подавати къ столу. Поставь блюдо на горячую золу и накрой противнемъ съ раскаленными на немъ угольями. Когда суфле взойдетъ, немедленно подавай его къ столу.

Приготовление сего суфле можно разнообразить, надушая его ванилью, порошкомъ цвѣтковъ померанцоваго дерева, или лавровымъ листомъ, и прочая.

Но 519.

Суфле сливотное.

Разведи пять яичныхъ желтковъ и одно цѣлое яйцо полу-кваршою сливокъ; присокоупи осмушку фунта коровьяго масла; поставь это приготовленіе на огонь, и когда вскипитъ нѣсколько разъ, дай остынуть. Тогда присокоупи 36 золотниковъ сахару, шесть макаронъ, изъ

коихъ два должны быть горкіе, одинъ высушенной бисквитъ и ложку порошка изъ цвѣшова померанцоваго дерева, все очень мѣлко исполченное; положи также шесть яичныхъ желтковъ и взмѣшай хорошенько. Збей въ пѣну шесть, или семь яичныхъ бѣлковъ, присовокупи къ суфле и положи все въ глубокое блюдо, или чашу. Вари, какъ было говорено выше.

Но 520.

Яичница съ разными кондитерскими приправами.

Сдѣлай маленькія яичницы изъ двухъ, или трехъ яицъ, въ кои положи сахару, и въ глубокомъ блюдѣ также обсыпь мѣлко толченымъ сахаромъ, не переворачивая яичницъ. — Переложивъ на другое блюдо одну такую яичницу точно въ томъ видѣ, въ какомъ была она на первомъ блюдѣ; на нее настели слой абрикоснаго мармелада; на это положи другую яичницу такъ же, какъ и первую, и настели слоемъ желе изъ краснаго крыжовника. Такимъ образомъ клади одна за другою прочія яичницы, перемежаясь желемъ изъ бѣлаго крыжовника, вержусомъ, мармеладомъ изъ миробелей и проч. Доверши сіе приготовленіе положеніемъ сверху яичницы другою ея стороною, справь ее хорошенько, обсыпь мѣлко толченымъ сахаромъ, прижми оный съ боковъ ладонями и загласируй раскаленною желѣзною лопаткою.

МОЛОЧНЫЯ ПРИГОТОВЛЕНІЯ.

Но 521.

Приправа, чтобы молоко свернулось.

Возьми телячій сычугъ, вычисти его, вымой и опять положи въ него бывшее въ немъ прежде

свернувшееся молоко съ сченопью соли; зашей отверстіе и положи въ обыкновенный горшокъ съ чепвертью кварты водки и 36 золошниками воды, и дай стоять цѣлый мѣсяцъ въ прохладномъ мѣстѣ. Нужно накрыть горшокъ поплотнѣе. По прошествіи мѣсяца процѣди жидкость сквозь пропускную бумагу и храни въ хорошо закупоренной бутылкѣ. Сей жидкости потребна только половина кофейной ложечки, дабы заставивъ свернуться полкварты молока.

№ 522.

Сыръ изъ сливокъ.

Возьми полкварты свѣжаго молока, примѣшай къ нему спаканъ сливокъ, снятыхъ съ молока, выдоеннаго вечеромъ наканунѣ; присокупивъ полложки кофейныхъ вышеписанной приправы; взмѣшай хорошенько, и поставь сосудъ съ молокомъ въ тепловатое мѣсто. Когда молоко свернется, загошовъ корзинку изъ ивовыхъ вѣтвей такого вида, какой желаешь дать сыру, наполни ее свернувшимся молокомъ и оставь на нѣскольکو часовъ осякнущъ. Послѣ чего выложи сыръ изъ корзины въ чашку, которой двѣ прѣпи наполни хорошими сливками.

№ 523.

Топленое коровье масло.

Распопи въ коплѣ пудъ коровьяго масла съ шестью зводками гвоздики, прѣмя лавровыми листьями и половиною нешерстаго мускашнаго орѣха. Вари на слабомъ огнѣ три часа, не снимая пѣны. Когда масло послѣ такого надѣ нимъ дѣйствія совершенно очистишся,ними кошелъ съ огня, дай ему постоять съ часъ, и тогда слови пѣну. Послѣ чего разлей въ горшки, поставь на мѣсто, и сначала изводи топль, въ который вылило было масло со дна

кошла. Когда масло надлежащимъ образомъ застынетъ, покрой горшки вдвое сложенною сахарною бумагою и, наложивъ на нихъ каменные плиты, поставь въ прохладное мѣсто.

№ 524.

Коровье масло соленое.

Сначала вымой коровье масло во многихъ водахъ, потомъ взмѣсивай хорошенько, чтобъ выдавить изъ него находящуюся въ немъ жидкость. Послѣ чего, зжавъ въ комья, сдavi, дабы выжать воду. Возьми онаго на первый разъ два, или три фунта, и скалкою раскатай ихъ образомъ полошна, или лучше сказашъ лепешки въ мизинецъ полщиною на гладкомъ, чистомъ столѣ, который долженъ быть немного смоченъ водою; посыпь сверху мѣлко толченою, сухою солью, полагая оной 3 золотника на фунтъ коровьяго масла, ежели хочешь, чтобъ оно было не очень солоно, или, въ противномъ случаѣ, 6 золотниковъ. Сложи лепешку напрое и взмѣси хорошенько. Потомъ разложи масло въ глиняные горшки, прижимая оное, дабы улеглось плотнѣе. Продолжай это такимъ образомъ, пока употребишь все масло. Кончи дѣйствіе, положивъ въ каждой горшокъ въ два пальца толщиною слой соли.—Когда будешь починашь горшокъ съ посоленнымъ коровьимъ масломъ, сними долой соль его поврывающую, равно какъ нѣсколько поверхности самаго масла, которая отъ необходимаго вліянія воздуха обыкновенно бываетъ ржава. Впрочемъ, для предотвращения сего, сдѣлай теплый рассолъ, дай ему остынуть и вылей въ горшокъ на масло, такъ, чтобъ онаго было надъ нимъ на два, или на три пальца. Наложь на масло кремень, или вымытый дикой камень, дабы иначе масло не могло всплыть въ рассолъ, ежелибъ оно

отстало отъ горшка; что не рѣдко случается. Посредствомъ сего масло никакъ не заржаветъ.

№ 525.

Сливотная пѣна, или кремъ.

Возьми четверть кваршъ сливокъ, снятыхъ съ вечерняго удоя, или полкваршъ хорошаго молока, увареннаго до половины; положи въ него четверть фунта сахару и хорошую сеченую истолченную въ порошокъ и распущенной въ водѣ изъ померанцевыхъ цвѣтѣвъ камеди; збивай прушикомъ ивы, пока сливки превращаются въ подобную снѣгу пѣну.

ВѢ. Должно збивать сливки лишь предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ: ибо иначе пѣна не замедливъ опасна, особливо же въ теплую лѣтнюю погоду. Сію пѣну можно сохранить гораздо долѣе, поставивъ чашку съ нею на толченый ледъ, въ который было бы примѣшано соли; накрывъ блюдомъ, и на это блюдо также насыпать толченаго льду.

Впрочемъ такое приготовленіе изъ сливокъ можно приправлять какими угодно ароматами, смотря по вкусу каждаго.

№ 526.

Кремъ или сливки збитыя съ ванилью.

Вари нѣсколько минутъ претью долю спручка ванили съ небольшимъ количествомъ сливокъ, или молока; потомъ процѣди сквозь сито на сливки, которыя збивать надлежитъ.

№ 527.

Сливки збитыя съ кофе.

Ежели хочешь, чтобъ збитыя сливки или кремъ былъ подкрашенъ, то сдѣлай крѣпкой настой или эссенцію изъ кофе, приготовленіе коей смотри ниже. — Если же напротивъ того желаешь имѣть кремъ бѣлый,

по жги, или поджаривай 12 золошн. кофе, пока приметъ онъ на себя свѣшло-кармелишной колеръ; послѣ чего выложи въ сливки, дай съ часъ времени настаиваться и пр. — Сахаружь должно положить поболье.

№ 528.

Кремъ съ ликерами.

Положи въ кремъ $\frac{3}{8}$ фунта сахару, увеличь также пропорцію камеди и присовокупи полспакана какого угодно ликера. Доверши сіе пригошование, какъ было приписано выше.

№ 529.

Кремъ съ шоколатомъ.

Толки, или лучше сказать переминай въ иготи четверть фунта шоколату, смочивъ его немного горячею водою. Когда произойдетъ отъ сего родъ густаго тѣста, присовокупляй мало по малу напередъ уже подслащенных сливокъ, въ которыя камеди должно быть положено нѣсколько болѣе прошивъ обыкновеннаго. Смѣшай все эшо хорошенько и збивай прупикомъ ивы.

№ 530.

Подцвѣтыванія для збиваемыхъ сливокъ.

Желтое. Положи въ сливки немного водянаго настоя изъ шафрану.

Фиолетовое. Разведи въ столовой ложкѣ немного кармину, и прибавляй въ него по нѣсколько пылинокъ (atomes) онаго до тѣхъ поръ, пока произойдетъ желаемый колеръ.

Розовое. Распусти немного кармина въ подкисленной водѣ. Поступая нижеписаннымъ образомъ, можно получить предвосходной розовой колеръ. Вымой въ холодной водѣ четверть фунта шафрану, положи въ льняной мѣшечекъ, и опять перемывай, разтирая руками, до тѣхъ поръ, пока вода не будетъ

болѣе оцѣчиваться. Тогда вари шафранъ въ водѣ, въ которую должно положить полтора золотника самого бѣлаго пошашнаго карбоната. Ошваръ процѣди сквозь частое шелковое сито. Въ процѣженный такимъ образомъ подливай бѣлаго перегнаннаго уксусу, или лучше очищеннаго лимоннаго соку до тѣхъ поръ, пока не будетъ болѣе происходить осадка. Выложи осадокъ на шарелку и высуши его, держа оную надъ паромъ кипящей воды. Малое количество эшаго осадка, разведенное въ водѣ, даетъ много краски.

Синее. Исполки въ мѣлкой порошокъ драхму индига, положи порошокъ въ склянку, налей на него восемь драхмъ сѣрной кислоты и держи склянку въ теплѣ. Когда индиго распустится, разбавь жидкость количествомъ воды въ восемь, или девять разъ большимъ количествомъ оной. Обмочи въ это сколько можно лучше вымытую чистую шерсть, раздѣляя ее пальцами и переводя оную въ жидкости минутъ съ двадцать. Сполосни шерсть въ холодной водѣ, и потомъ четверть часа кипяти въ небольшомъ количествѣ воды. Тогда краска, ошставъ ошъ шерсти, окраситъ воду. Вынь шерсть и выжми ее повѣроче. Самая малая доля этой воды можетъ дать сливамъ небесно-голубой колеръ.

Зеленое. Для полученія прекраснаго зеленого колера должно къ вышеописанной синей водѣ присовокупить немного густаго настоя изъ цервы, или резеды, употребя того и другаго болѣе или менѣе, смотря по тому, сколько густымъ желаешь имѣть колеръ. — Впрочемъ зеленый колеръ можно произвести также чрезъ смѣшеніе вышеписанной синей воды съ настоемъ въ водѣ шафрана.

Вышеозначенныя пригошовленія могутъ служишь также и для подкрашиванія ликёровъ.

№ 531.

М о л о к о.

Можно сохранить молоко нѣсколько дней, даже въ самые большіе жары, имѣя только предосторожность кипячить его по утру и ввечеру. Также можно не допустить его до заисанія прибавленіемъ въ оное небольшого количества распущенного въ водѣ карбоната соды. — Торгующіе молокомъ, для сей же самой цѣли, не рѣдко подливаютъ въ молоко распущенного въ водѣ мыла, что сообщаетъ ему вкусъ непріятный.

№ 532.

Кремъ съ земляникой.

Возьми пол-либры самыхъ свѣжихъ сливокъ, присовокупи къ нимъ 36 золотниковъ толченаго сахару, маленькую кофейную ложечку пожъ толченой камеди и посредственной стаканъ продавленной сквозь сито земляники. Збей все это хорошенько и выложи кремъ на блюдо въ видѣ горки.

Точно такимъ же образомъ можно пригошовлять кремы съ малиной, абрикосами, персиками и проч.

№ 533.

Кремы вареные.

Въ полкварты сливокъ, или густаго, неснятаго молока подбей шесть яичныхъ желтковъ; присовокупи четверть фунта сахару и какихъ угодно ароматическихъ веществъ; смѣшай все хорошенько; пропусти сквозь сито; поставь на легкой огонь и споловою ложкою взмѣшивай хорошенько, наблюдая впрочемъ, чтобы сливки не слишкомъ загустились. Пригошовленный такимъ образомъ кремъ оспуди.

No 534.

Кремъ вареный съ кофе.

Присовокупи къ крему ложку крѣпкого кофейнаго отвара (см. No 527), нѣсколько побольше сахару и восемь яичныхъ желтковъ. Впрочемъ поступи, какъ было предписано выше.

No 535.

Кремъ вареный съ шоколатомъ.

Разведи осмушку фунта ванильнаго шоколада небольшимъ количествомъ молока, и когда сдѣлается изъ него такимъ образомъ родъ тѣста, подбавляй мало по малу остальное молоко, дабы поразжидить тѣсто. Далѣе, поступи съ кремомъ по предписанному выше; но вмѣсто шести положи только чепыре яичныхъ желтка.

No 536.

Кремъ съ ванилью.

Вмѣсто того чѣмъ ваниль варить съ молокомъ, какъ то обыкновенно дѣлаютъ, присовокупи къ молоку достаточное количество ванильнаго сиропа.

No 537.

Кремъ вареный съ теемъ.

Сдѣлай чашку густаго чайнаго настоя, смѣшай его со сливками, или молокомъ; присовокупи два яйца, или и болѣе, а также немного сахару. Впрочемъ поступи съ симъ кремомъ, какъ было сказано выше.

No 538.

Кремъ съ жженымъ сахаромъ.

Въ небольшую чашку положи безъ воды чепверть фунта мѣлко толченаго сахару и дай ему на огнѣ принять темно-коричневый колеръ. Тогда влей въ чашку полторы шопины молока, которое должно быть вскипячено съ кусоч-

комъ корицы, малою долею корки съ незрѣлаго лимона и счепощью кишнеца. Дай зженому сахару распустишься въ кремъ. Послѣ чего разболтай въ небольшомъ количествѣ молока шесть яичныхъ желтковъ и при безпрестанномъ мѣшаніи подлей къ этому кремъ. Доверши дѣйствіе пославленіемъ крема на горячую золу.

Ежели хочешь эшотъ кремъ загласировать, то, когда онъ оспынетъ, обсыпь его мѣлкимъ сахаромъ и загласируй посредствомъ вожденія надъ нимъ раскаленной желѣзной лопатки.

№ 539.

П р и м ѣ т а н і е.

Нерѣдко случается, что кремы выходятъ или слишкомъ густы, или очень жидки. Въ первомъ случаѣ нужно, замѣшивъ сіе, потчасъ прибавишь немного теплаго молока, или, за неимѣніемъ онаго, немного кипящей воды; ежелижъ напрошивъ того кремъ окажется очень жидокъ, то разболтай въ молоко, или горячей водѣ одно, или нѣсколько яичныхъ желтковъ, немного картофельной муки и все сіе присоветуй къ крему.

№ 540.

Кремъ съ макаронами.

Разведи въ полквартирѣ молока шесть макаронъ, изъ коихъ два должны быть торскіе, ложку порошка изъ померанцовыхъ цвѣтковъ, осмушку фунта сахару и чепыре яичныхъ желтка. Впрочемъ поступи по обыкновенному, какъ было говорено о кремахъ.

НВ. Приготовленіе такихъ кремовъ можно разнообразить до безконечности.

Пар. Пов. Ч. II.

No 541.

Кремъ суфле или дутый.

Въ терхъ четвертяхъ лишры (*) сливокѣ, или молока разболшай восемь яичныхъ желшковъ, двѣ ложки картофельной муки, першаго незрѣлаго лимона, полложки порошка изъ цвѣшковъ померанцоваго дерева и четверть фунта сахару. Вари эшотѣ кремъ полчаса, послѣ чего сними съ огня.

Сбей бѣлки отъ осми яицѣ, и когда сдѣлается изъ нихъ пѣна, выложи вмѣстѣ съ кремомъ на блюдо; усыпь вездѣ сахаромъ; поставь блюдо на горячую золу, накрой средствеино нагрѣтымъ противнемъ, и когда кремъ взойдетъ надлежащимъ образомъ, подавай на столъ. Еслижъ послѣ шакого приготоовленія оный не довольно еще загласируется, то поводи надъ нимъ раскаленною жельзною лопашкою.

No 542.

Кремъ съ винограднымъ виномъ.

Разводи мало по малу въ фронтиньякѣ, или иномъ какомъ виноградномъ винѣ восемь яичныхъ желшковъ, и сахару столько, сколько поотребуешь онаго качество избраннаго вина; присовокупи, ежели хочешь, нѣсколько благовонныхъ веществъ; пропусти сквозь сито; выложи на блюдо, на коемъ подавать намѣренъ, и при безпрестанномъ мѣшаніи дай на пару кипящей воды сгуститься. Если желаешь, чтобъ сей кремъ имѣлъ густоту яичницы, то прибавь нѣсколько яичныхъ бѣлковъ и не взмѣшивай. Въ семъ случаѣ нужно варить его въ водѣ, котораябъ была только горяча, а не кипѣла.

(*) Новая Французская мѣра для жидкостей (см. Таблицу).

№ 543.

Примѣтаніе.

Всякіе кремы можно украшать нонпарелями, кои суть не иное что, какъ мѣлкіе конфекты, величиною съ зерна кольябии, и бывающіе разныхъ колеровъ. Ихъ насыпаютъ въ жестяную, или изъ бумаги сдѣланную воронку, которой нижнее отверстіе заслоняютъ пальцомъ, обводящимъ надъ поверхностію крема, и попеременно по опнивая палецъ отъ отверстія, то опять заслоняя имъ оное, начерчиваютъ такимъ образомъ на поверхности крема разныя фигуры и узоры.

№ 544.

Кремъ вареный въ горшечкахъ.

Опличительное качество сего крема отъ вышеописанныхъ состоятъ въ томъ, что въ нему подмѣшиваютъ яичные бѣлки и варятъ его поставивъ чашку въ горячую воду. Впрочемъ это суть больше яичницы, нежели кремы, хотя можно и не класть бѣлковъ. Сіи кремы обыкновенно подаютъ въ нарочно сдѣланныхъ для нихъ горшечкахъ.

№ 545.

Горшечки крема съ кофе.

Для шести шаковыхъ горшечковъ возьми столько вскипченныхъ и остуженныхъ сливокъ, сколько могутъ вмѣстить въ себѣ оныхъ чашекъ изъ нихъ; присоветуй одинъ горшечекъ крепкаго кофейнаго отвара, шесть, или болѣе яичныхъ желтковъ и 36 золотн. сахару; взмѣшай все хорошенько; наполни этою смѣсью горшечки и поставь въ кастрюлю съ горячею водою, такъ чтобъ при доли ихъ высоты были въ водѣ. Вода должна кипѣть предъ тѣмъ, какъ будешь опускашь въ нее сказанные горшечки.

No 546.

Сливотныя бенъеты.

Увари почти до половины полкваршты молока и дай оспынуть; потомъ разболтай въ немъ шесть яичныхъ желтковъ, чешыре макарона, изъ коихъ одинъ долженъ быть горькой, ложку порошка изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, двѣ ложки каршофельной муки и четверть фунта сахару; вари восемь, или десять минутъ безпрестанно взмѣшивая. Нужно, чтобъ эшотъ горячій кремъ былъ густъ, дабы, оспывъ, имѣлъ приличную твердость. Для осушенія опрокинь его на большое блюдо, и когда оспынетъ, изрѣжь въ продолговатые чешыреугольнички, квадрашцы, зигзаки и проч.; обваляй въ муку и обжарь. Можно также обвалять ихъ въ яйцѣ съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, или окунуть въ шѣсто для жаренія (No 88). Впрочемъ вообще всѣ вышеописанные кремы могутъ быть обращены въ бенъеты; нужно только дать имъ для сего приличную твердость посредствомъ каршофельной муки.

No 547.

П р и м ѣ т а н і е.

Всѣ описанные въ этой главѣ кремы можно подавать безъ всякихъ украшеній; но въ семъ случаѣ для одного и того же количества должно увеличить цѣлою половиною число яичныхъ желтковъ и прибавить два, или три бѣлка. Когда кремъ будетъ изготовленъ, то надлежитъ наполнить имъ форму, согрѣть въ горячей водѣ и накрыть теплымъ прошивнемъ. При чемъ, когда кремъ зашвердѣетъ, выложи его изъ формы на блюдо.

No 548.

Ф л а н зъ.

Въ полукваршѣ молока съ осмушкою фунта коровьяго масла разведи четверть фунта каршофельной муки и 36 золотниковъ сахару;

вскипяши, и пономъ дай вполонину остынушь; присокоупи шесъ личныхъ желшковъ, ложку порошка изъ цвѣтовъ померанцоваго дерева и шесъ макаронъ, изъ коихъ одинъ долженъ быть горькой; далѣе, прибавъ при збипыхъ личныхъ бѣла; вари на горячей золѣ, покрывъ нагрѣтымъ противнемъ.

ЖЕЛЕ ИЛИ СТУДНИ ОТЪ ЖИВОТНЫХЪ.

№ 549.

Желе изъ говядины.

Мускулистые и хрящевыя части животныхъ, равно какъ толченныя ихъ кости супъ вещества наиболѣе доставляющія студни или желе; но ежели употребить ихъ для сего одинъ, то студень будетъ невкусенъ. И такъ, чтобъ сдѣлать его вкуснымъ, должно употребить большую, или меньшую часть мяса мускулистаго, содержащую въ себѣ особое начало или свойство, коему жареныя мяса и мясные отвары преимущественно обязаны пріятнымъ своимъ вкусомъ.

Возьми два фунта ломтиковъ говядины отъ любвины, изрѣжь ихъ въ жеребейки; возьми также старую курицу, или стараго пѣшука, разрубленныхъ начеширо, и изрѣзанную въ куски шелячью поджилку. Положи все это въ горшокъ съ полшора квартами воды; вскипяши и снимай прилѣжно пѣну. Присокоупи двѣ большихъ моркови, двѣ большихъ луковицы, изъ коихъ одна была бы напыкана двумя гвоздиками, корешокъ сельереи и сколько нужно соли. Вари на маломъ огнѣ чешыре часа; пономъ

процѣди бульонъ и ошуди. Примѣшай къ нему два збишыхъ яичныхъ бѣлка, и въ кашпрюлѣ приспавъ его къ огню; снимай пѣну и увари. Испышывай время отъ времени желе, пуская онаго нѣсколько капель на шарелку, или на ложку; при чемъ, ежели капли остынувъ получаютъ надлежащую густоту, или твердость, сними кашпрюлю съ огня, процѣди находящееся въ ней сѣвось сито и дай остынуть.

Сей желе, здоровый и питательный, весьма полезенъ для выздоравливающихъ. Его съ пользою также можно употреблять въ поварнѣ для загущенія соусовъ, равно какъ доставлять пріятный запахъ посредствомъ лимоннаго сока, дичинной эссенціи и проч.

Но 550.

Вообще желеи съ пряностями и сахаромъ.

Прежде приготовляли сїи желеи изъ спруженъ оленьяго рога, нынѣ же дѣлаютъ ихъ по большей части изъ рыбьяго клея, потому что оный доставляетъ желе совершенно бѣлый и безвкусный, могущій принимать на себя всякой колеръ. Но какъ рыбій клей очень дорогъ, то можно замѣнить его желеемъ изъ говяжьихъ ногъ, который при искусномъ приготовленіи обыкновенно бываетъ почти безцвѣтенъ.

Возьми при говяжьихъ ноги хорошо вываренныя, расколи ихъ надвоѣ, вычисти и вымой въ водѣ; дай осякнуть, и попомъ напри лимоннымъ сокомъ; положи въ горшокъ съ квартою рѣчной воды и сокомъ изъ двухъ лимоновъ; кипяти, славливая почаще пѣну, и попомъ вари на маломъ огнѣ два, или три часа. Послѣ чего процѣди жидкость сѣвось шелковое рѣшето и очисти оную, какъ было предписано выше. Увари жидкость до тѣхъ поръ, пока взявъ оной нѣсколько и ошудивъ, произойдетъ изъ нее

желе, имѣющее надлежащую твердость. Тогда опять процѣди нѣсколько разъ жидкость, дабы она сколько можно лучше очисти́лась; оспуди и употребай для нижеописанныхъ желеиныхъ приготовленій.

Сей желе зимою можешь свободно сохранять-ся пять, или шесть дней, и даже долѣе, если будетъ густъ и поставленъ въ прохладное мѣсто; лѣтомъ же чрезъ двои сушки оно обыкновенно порти́тся, по крайней мѣрѣ тогда, если не будешь кипятить его ежедневно одинъ разъ.

№ 551.

Желе съ ванилью.

Въ весьма небольшомъ количествѣ воды распусти 6 золотниковъ (болѣе, или менѣе, смотря по вкусу) ванильнаго сиро́пу (см. № 657), потомъ присо́вокупи 72 золотника сахарнаго сиро́па (см. № 662). Въ каспрюлю, поставленную на огонь, положи полшора фунта твердаго, или лучше сказать самаго густаго желе, сдѣланнаго или изъ рыбьяго клея, или изъ говяжьихъ ногъ. Когда желе распусти́тся и будетъ не очень горячъ, присо́вокупи къ нему подъ вышеозначеннымъ № ванильнаго сахару; взмѣшай хорошенъко и дай каспрюль нѣсколько времени постоять на огнѣ, дабы смѣшеніе сдѣлалось сколько можно лучше. Послѣ чего разлей въ маленькіе хрустальные горшечки и дай остынуть. При чемъ, ежели погода будетъ очень жаркая, и желе не очень твердъ, то поставь горшечки въ мѣлко расколаный ледъ. — Нужнымъ нахожу сказать въ замѣчаніе, что такъ какъ ваниль, не окрашивая желе, можешь вредить прозрачности онаго, то можно къ сахарному сиропу присо́вокупить немного кармина, отъ коего желе получитъ розовый цвѣтъ.

No 552.

Желе померанцовое.

Выжми сокъ изъ шести померанцевъ и двухъ лимоновъ. Сними верхнюю кожу съ двухъ померанцевъ, и возьми 72 золотника сахарнаго сироу (No 662). Кипящи съ минушу и процѣди свѣзъ сито. Эшотъ сиропъ, такимъ образомъ окисленный и ароматизированный, смѣшай съ полтора фунтами швердаго желе изъ рыбьяго клея, или говяжьихъ ногъ. Впрочемъ доверши сіе приготовленіе по вышеписанному.

Кшо пожелаешь окрасить сей желе въ цвѣтъ оранжевый, шотъ можешь сдѣлать сіе посредствомъ водянаго настоя изъ шафрана, къ коему должно прибавить крошечку кармина.

No 553.

Желе лимонное.

Выдави сокъ изъ шести лимоновъ, приложи верхнюю корку съ двухъ изъ нихъ, и впрочемъ поступай, какъ было сказано выше. — Для подцвѣченія сего желе должно употребить сколько можно менѣе шафраннаго настоя.

No 554.

Желе съ запахомъ померанцоваго цвѣта.

Къ 84 золотникамъ сахарнаго сироу присо-
вокупи 12 золотниковъ передвоенной воды померанцоваго цвѣта. Смѣшай приготовленный такимъ образомъ сиропъ съ такимъ же количествомъ, какъ было предписано предъ симъ, очень швердаго желе, да и оснальное дѣйствіе доверши шѣмъ же самымъ образомъ. Наконецъ прибавь соку изъ одного, или двухъ лимоновъ.

No 555.

Желе съ ликёрами.

Смѣшай спаканъ ликёра, въ которой бы вошло онаго около 36 золотниковъ, съ 72 золотниками сахарнаго сироу, ежели ликёръ подсла-

щенъ, или съ фунтомъ онаго въ противномъ случаѣ. Впрочемъ, поштуивъ какъ было предписано въ предыдущихъ спискахъ, прибавь, ежели угодно, лимоннаго соку. — Желе сего рода можно смѣшивашъ со всякими ликёрами и подцвѣчивашъ какимъ угодно колеромъ.

№ 556.

П р и м ѣ т а н і я.

Вмѣсто того, чѣмъ такія желе подавашъ въ маленькихъ горшечкахъ, можно подавашъ ихъ водни сами по себѣ на шарелкѣ, и это очень украшаетъ столъ, особливожъ когда желе будетъ совершенно прозраченъ. Впрочемъ для сего нужно также, чѣмбы онъ былъ довольно пшвердъ, и это можно сдѣлашь посредствомъ поставленія онаго на ледъ.

Вошъ иначе слѣдующее предписание: сдѣлай самое пшвердое желе, наполни имъ совершенно какую нибудь форму и дай постоять нѣсколько времени. Ежели желе опшвердѣетъ такимъ образомъ еще больше, поставъ форму въ ледъ съ солью. — Предъ тѣмъ, какъ подавашъ на столъ, окуни форму въ горячую, но не кипящую воду, и выпрокинь на шарелку.

№ 557.

Аспикъ изъ плодовъ кондитерскаго приготовления.

Исполнивъ все вышепредписанное, сдѣлай какой угодно ликёрной желе. Когда желе остынетъ и начнетъ згущаться, поставъ на ледъ форму и на два пальца толщиною налей въ нее желе. На семъ первомъ слѣ сдѣлай разныя изображенія изъ полосокъ разныхъ плодовъ кондитерскаго приготовления, мармеладовъ и конфетовъ. Налей сверху еще столькожъ желе, остерегаясь не разстроишь сдѣланныхъ изображеній. На семъ слѣ сдѣлай изъ тогожъ самаго какія

угодно фигуры. Предъ шѣмъ, какъ подавашъ на столъ, опусти форму въ теплую воду и выпрокинь аспикъ на блюдо.

Можно также класъь одинъ на другой слои желе разнаго цвѣща и съ разными благовонными приправами, или сдѣлать аспикъ въ видѣ мрамора, полагая въ форму ложка по ложкѣ разноцвѣшнаго желе.

№ 558.

Желе миндальное или бланманже.

Исполки въ каменной иготѣ 36 золотниковъ миндаля сладкаго и двѣнадцать шпукъ миндаля горькаго, подбавляя понемногу воды, дабы миндалины не превратились въ масло. Когда миндаль будешъ мѣлко исполченъ, смѣшай его съ большимъ стаканомъ молока; выложи въ салфетку и выжми, скручивая оную. Распусти въ выжатомъ такимъ образомъ молокѣ полфунта сахару и смѣшай съ полшора фунтами желе. Подавай на столъ въ маленькихъ горшечкахъ, или наполни форму, которую предъ подаваніемъ на столъ выпрокинь на шарелку.

№ 559.

Желе съ винограднымъ виномъ.

Сдѣлай самое густое желе, уваривая его нѣсколько времени на слабомъ огнѣ; дай ему вполувину остынуть и присоवочупи равное оному количество вина малаги, фронтиньяка, или какого нибудь инаго крѣпкаго, сладкаго вина, а также немного сахару и лимоннаго соку. Подавай сіе желе въ маленькихъ горшечкахъ.

№ 560.

Желе тайное.

Оно дѣлается посредствомъ присовочупленія къ густому мясному студени чашки крѣпкаго настоя изъ зеленого чая съ приличнымъ количествомъ сахару.

№ 561.

Желе въ видѣ пунша.

Къ описанному предѣсимъ желе присоवokuпи 36 золотниковъ рому и сокъ изъ двухъ лимоновъ; при чемъ нужно также подбавить нѣсколько сахара.

ВАРЕННЫЕ ПЛОДЫ ДЛЯ ТАКЪ НАЗЫВАЕМЫХЪ АНТРЕМЕ.

№ 562.

Шарлотъ изъ яблокъ.

Облупивъ яблоки и вынувъ изъ нихъ сердцевину, изрѣжь ихъ въ кусочки и въ сосудъ безъ воды дай имъ на огнѣ развариться. Когда такимъ образомъ сдѣлается изъ нихъ родъ мармеладу, присоवokuпи мѣлко толченаго сахара (въ сомъ третью долю противъ сахару), немного толченой корицы, жюсу и верхней корки съ полулимона. Увари эшотъ мармеладъ; изрѣжь мякишъ бѣлаго хлѣба въ тонкіе ломтики, изъ коихъ одни были бы продолговато-четвероугольные, а другіе трехугольные; окуни ихъ въ расплавленное коровье масло; трехугольными успели намазанное коровьимъ же масломъ дно кастрюли, а четвероугольными ломтиками обложи бока кастрюли до вышины, нужной для приготовления. — Приготовивъ такимъ образомъ кастрюлю, наполни ее яблочнымъ мармеладомъ; сгладь сверху и усыпь тертымъ, переведеннымъ въ коровьемъ маслѣ мякишемъ бѣлаго хлѣба. Поставь кастрюлю на самую горячую золу, покрой нагрѣтымъ противнемъ, или крышкою съ переведеннымъ на ней огнемъ. Когда такимъ обра-

зомъ шарлотъ зарумянишся, выложи его на блюдо, на коемъ намѣренъ подавашъ къ столу.

№ 563.

Шарлотъ изъ грушъ.

Возьми средственнo сладкихъ грушъ, облупи ихъ, вынь сердцевину и изрѣжь ихъ въ куски; положи въ каштрюлю съ спаваномъ воды и вари до шѣхъ поръ, пока груши будутъ подавашся ошъ давленія пальца. Тогда ложкою раздави ихъ на волосяномъ ситѣ; присовокупи прешью долю прошивъ въса грушъ сахару, немного полченой корицы и сокъ изъ одного лимона. Впрочемъ приготовь и вари шарлотъ, какъ было предписано предъ симъ выше.

№ 564.

Шарлотъ изъ персиковъ.

Облупивъ персики, вынь изъ нихъ косточки; разваривай въ чашѣ съ сахаромъ, котораго бы въсомъ было вполовину прошивъ оныхъ. Вычерпни изъ чаши большую ложку даннаго персиками сока; дай ошынущъ вполовину и, смотря по количеству употребленныхъ персиковъ, подмѣшай одну, или двѣ ложки картофельной муки. Поставъ на огонь, чѣшбъ нѣсколько разъ вскипѣло, и когда происшедшій ошъ шакого дѣйствія мармеладъ окажется довольно густымъ, шо для ошуженія выложи его въ фаянсовую чашку. Далѣе, поступи съ симъ шарлотомъ такъ же, какъ было предписано для шарлота изъ яблокъ.

NB. Посредствомъ картофельной муки можно дѣлать шарлоты изъ всякаго сорша плодовъ. Ежели плоды будутъ очень водяны, шо вмѣсто увеличенія количествъ картофельной муки, или увариванія, (чѣшбъ перемѣняешъ въ плодахъ вкусъ), можно загустить мармеладъ исполченными въ порошокъ сухими бисвишами.

No 565.

Беньеты изъ яблоковъ.

Облупи яблоки, вынь изъ нихъ сердцевину и изрѣжь въ тонкіе ломтики; маринируй ихъ два или три часа съ водкою, полченными сахаромъ и корицею или какимъ нибудь инымъ благовоннымъ веществвомъ; дай опечь; обмокни въ пѣсто для пряженія (см. No 91), и положи на неочень горячую сковороду. Когда беньеты зарумянятся, сними на минушу сковороду съ огня и оставь на ней беньеты довариваться. Когдажъ сварятся, дай имъ опечь и обсыпь мѣлко полченымъ сахаромъ. Впрочемъ можно ихъ также и загласировать посредствомъ желѣзной раскаленной лопатки.

No 566.

Беньеты изъ персиковъ.

Облупивъ персики, вынь изъ нихъ косточки и изрѣжь въ тонкіе ломтики; для чего нужно, чтобъ персики были не очень зрѣлые. Маринируй ихъ съ сахаромъ и виномъ фронтиньякомъ. Доверши дѣйствіе, какъ было предписано выше, и сними беньеты съ огня немедленно послѣ того, какъ они зарумянятся.

No 567.

Беньеты изъ абрикосовъ.

Возьми несовершенно зрѣлыхъ абрикосовъ, и маринируй ихъ только съ мѣлко полченымъ сахаромъ.

No 568.

Беньеты изъ вишенъ и сливъ.

Возьми вишенъ и сливъ вполонину засушеннымъ въ печи; надрѣжь, дабы вынуть изъ нихъ косточки; послѣ чего маринируй съ водкою, мѣлко полченымъ сахаромъ и двумя раздавленными горькими миндалинами. Далѣе, поступи съ

сими беньешами шакѣ же, какѣ и сѣ выщепи-
санными.

№ 569.

Крокеты изъ яблоковъ.

Возьми слоенаго шѣста (см. ниже № 573);
раскашай его потоньше и рѣзкомъ изрѣжь въ
кружечки, кои имѣли бы поболѣ вершка въ
поперечникѣ; на половину каждаго шакова кру-
жечка наложи немного яблочнаго мармелада,
пригни другую половину онаго, и зацѣпивъ паль-
цами края, поджарь на сковородѣ.

Точно такимъ же образомъ можно поступать
со всякими иными мармелодами, кандишерски-
ми пригошювленіями изъ плодовъ и даже цѣлыми
плодами.

№ 570.

Яблочный пирогъ.

Поступи во всемъ, какъ было сказано для дѣ-
ланія шалоша; но вмѣсто того, чѣобы выкла-
дывать внутри кастрюлю тонкими ломпиками
мякиша бѣлаго хлѣба, напри внутри хорошень-
ко коровымъ масломъ форму; усыпь шерстымъ
бѣлымъ хлѣбомъ столько, сколько можешь дер-
жаться прилипнувъ; въ другой разъ вымажь
яйцомъ и покропи расплавленнымъ коровымъ
масломъ. Пасшавъ форму на горячую золу и на-
крой ее согрѣтымъ противнемъ. При чемъ, ког-
да хлѣбный мякишъ зарумянится, наполни
форму яблочнымъ мармеладомъ.—Ежели хочешь
подавать шарлотъ холоднымъ, то немедленно
выпрокинь его изъ формы на блюдо; если же
напрошивъ намбрень подавать горячій, то дер-
жи полчаса подъ противнемъ, на коемъ долженъ
быть разведенъ умѣренный огонь. Для надеж-
нѣйшаго успѣха въ семъ дѣйсвіи надлежитъ
къ бокамъ формы прикладывать раскаленное
желѣзо, и попомъ уже накрыть разогрѣтымъ
противнемъ.

Можно дѣлать пироги сего рода и изъ гораздо нѣжнѣйшихъ плодовъ, но въ такомъ случаѣ надлежитъ присовокупить нѣсколько каршофельной муки; что гораздо лучше загуститъ пироги, нежели продолжительное увариваніе.

БОЛЬШОЕ ПИРОЖНОЕ.

№ 571.

Тѣсто здобное.

Возьми 2 фунта муки, сдѣлай посрединѣ оной ямку, и въ сію ямку положи нѣсколько болѣе фунта коровьяго масла, 6 золотниковъ соли, чепыре цѣлыхъ яйца и два спакана воды. Замѣси хорошенько коровье масло съ яйцами, водою и солью; потомъ мало по малу примѣсывай муки, пока изведешь все взятое оное количество, но не перебивай происшедшаго отъ такого дѣйствія тѣста. Далѣе, перекашай его чепыре раза, какъ будетъ сказано въ статьѣ о тѣстѣ слоеномъ.

№ 572.

Тѣсто выводное.

Возьми 4 фунта муки, сдѣлай посрединѣ оной ямку, и положи въ нее 9 золотниковъ соли, полтора фунта коровьяго масла, 12 яичныхъ желтковъ и спакана два теплой воды; смѣшай хорошенько масло, яичные желтки, воду и соль; потомъ подмѣшивай къ сему мало по малу муки и такимъ образомъ сдѣлай тѣсто, которое валяй уколачивая кулаками. При чемъ, если тѣсто окажется слишкомъ густо, подбавь немного воды. Перемѣси тѣсто два раза, но не болѣе, ибо иначе оно не будетъ имѣть надлежащей вязкости и

худо взойдешъ. Впрочемъ, если оное назначается для круглыхъ пироговъ, то должно быть жидковатѣе.

Но 573.

Тѣсто слоеное.

Насыпь на столъ 2 фунта муки, сдѣлай посрединѣ оной ямку, и въ сію ямку положи 6 золотниковъ соли, осмушку фунта коровьяго масла, два яичныхъ бѣлка, и подлеи два стакана воды; замѣси на этомъ тѣсто. Давъ тѣсту посюлять съ полчаса, раскатай оное и положи на него фунтъ коровьяго масла, которое прежде разомни, ежели оно твердо. Загни оба края тѣста такъ, чтобы масло совершенно имъ покрылось; раскатай два раза скалкою, или раскатывай его до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ толщиною въ палецъ. Тогда сложи его вътрое, т. е. длинный блинъ тѣста загни съ одного конца вдвое до двухъ онаго шрешей, а другой наложи на все это; послѣ чего загибай оный такимъ же образомъ и по ширинѣ. Дай тѣсту посюлять нѣсколько времени въ семь видѣ. Когда же печь будетъ заоплена, перекатай тѣсто по прежнему еще до трехъ разъ и разрѣжь его, давъ кускамъ какую угодно форму. — Въ семь тѣстѣ муки вдвое противъ коровьяго масла, и оно пребудетъ пятикратнаго раскатыванія. Еслижъ бы напросивъ масла было употреблено меньше, то довольно раскатывать его чепыре раза. Наконецъ, еслибъ масла было употреблено больше, на примѣръ, при четверши всомъ противъ муки, то нужно шестикратное раскатываніе. Впрочемъ, во всѣхъ таковыхъ случаяхъ должно тѣсто сначала раскатывать только два раза, а послѣдующія раскатыванія дѣлать предъ самымъ его употребленіемъ.

№ 574.

Бріюшь или опарное тѣсто.

Ежели намѣренъ употребить для сего тѣста чепыре фунша муки, то опложи одинъ фунтъ оной для опары. Сдѣлай среди этой муки ямку и положи въ нее 6 золотниковъ разжиженныхъ теплою водою пивныхъ дрожей; замѣси, сложи въ посудину и поставь въ теплое мѣсто. Усмотри, чѣмъ опара взшла до половины посудыны, высыпь въ эту посудину остальную муку съ 12 золотниками соли, разведенной небольшимъ количествомъ воды, двумя фунтами коровьяго масла и двѣнадцатью яйцами; замѣси все вмѣстѣ, чтобы составилось жидковатое или порховое тѣсто. Это тѣсто переваливай два раза, збивая кулаками; и ежели окажется оно очень круто, то прибавь къ нему два яйца. Когда тѣсто достигнетъ такимъ образомъ надлежащей спелости, переваливай его опять два же раза и смѣшай съ опарою. Раздѣлай тѣсто руками, перемѣшивай, переваливай и повтори это дѣйствіе до трехъ разъ. Послѣ чего положи тѣсто въ салфетку, усыпанную мукою, накрой хорошенько и оставь на девять, или на десять часовъ подниматься. Наконецъ, усыпавъ мукою столъ, выложи на него тѣсто, расплющивай и раскапывай, загибая одинъ край на другой, и продолжай это дѣйствіе отъ двухъ до трехъ разъ. Потомъ сваливай и оставь на два часа въ покое. — Когда печь почти совершенно испопится, положи тѣсто въ формы. Возьми кусокъ сего тѣста, сплосни ладонью въ видѣ лепешки, пригни край къ срединѣ, повтори это два раза и передѣлай въ булки. Въ срединѣ оныхъ сдѣлай соединенными пальцами углубленіе и положи въ него шарикъ тѣста, который изобразишь собою головку бріюша. Положи такой бріюшь на намазанную

коровымъ масломъ бумагу и вымажь сверху збытымъ яйцомъ; посади въ печь, кошорая была бы напoплена менѣе, нежели сколько пошребно для печенія хлббовъ, и оставь въ ней на полшора часа, ежели бріюши велики, или шолько на полчаса, ежели они малы.

Но 575.

Пирогъ холодный.

Какое бы ни было мясо, кошорое хочешь употребить въ пирогъ, но надобно прежде поджарить его въ коровьемъ маслѣ. Должно также сдѣлать фаршъ изъ телятины, или всякаго инаго мяса и вешчиннаго сала; при чемъ послѣдняго взять по крайней мѣрѣ столько же, сколько мяса для фарша: но самая лучшая пропорція три фунта вешчиннаго сала на два фунта мяса. Изъ говядины, индѣйки, каплуна, зайцовъ выбери кости. Окорокъ же долженъ быть сваренъ прежде, нежели класть оный въ пирогъ; а куропатокъ, голубей, утокъ и полевыхъ жаворонковъ надлежитъ оставить цѣлыми.

Всякое полагаемое въ пирогъ мясо, съ костями, или безъ оныхъ, должно быть по мѣстамъ напиковано толстыми полосками, или крупными кусками свиного сала съ приправами.

Приготовивъ мяса, изрубивъ фаршъ и запасясь шпекомъ, возьми выводнаго шѣста (см. Но выше 572), скашай изъ него шаръ и на двухъ листахъ бумаги сплосни кругло, или продолговато, толщиною въ палецъ. У такой лепешки выведи стѣнки верхка въ два вышиною; положи на дно слой фарша, а сверху мясо, перебивавъ, если оно не одного рода. Промежушки между онымъ наполни фаршемъ же, полагая оный также между каждымъ слоемъ мяса и прижимая ладонями, дабы составила твердая масса. Продолжай такое дѣйствіе до самаго верха краевъ ле-

пешки; сгладь вокругъ фаршемъ, и какъ бока, такъ и верхъ пирога обложи ломтиками шпека. Потомъ сдѣлай изъ тѣста поддонъ не толстой, и большой такъ, чтобы можно было завернуть имъ пирогъ; положи этакъ поддонъ, или лучше сказать лепешку на пирогъ, и прижимая ладонями, обжми его оною; стараясь впрочемъ, чтобы не было складокъ. На верхней части пирога сдѣлай опверстіе въ большой палецъ толщиною, въ которое вставь свернутую каршу и поставь въ печь. Если пирогъ великъ, то для совершеннаго испеченія онаго потребно три, или чепыре часа времени. При чемъ, когда замѣшишь, что пирогъ начинаетъ слишкомъ зарумяниваться, накрой его смоченнымъ листомъ бумаги. Вынимая же изъ печи, опними прочь каршу и опверстіе залѣпи тѣстомъ.

№ 576.

Пирогъ горячій.

Возьми здобнаго тѣста (см. выше № 571); сдѣлай пирогъ или паштетъ по обыкновенному и наполни опредѣленною для него начинкою; запекай въ печи, и когда испечется, сдѣлай опверстіе для влитія въ него какого угодно рагу или соуса. Впрочемъ опредѣленное въ пирогъ мясо должно быть напередъ нашпиковано и поджарено въ коровьемъ маслѣ.

Можно также испечь паштетъ не кладя въ него начинки, а наполнивъ только, дабы не сжался, мукою, которую по испеченіи паштета должно вынуть и замѣнить рагу изъ прески, рагу изъ говядины, рагу изъ грибовъ, или, однимъ словомъ, что будетъ приличнѣе.

Равно можно также сдѣлать пирогъ и слѣдующимъ образомъ: Успели прошивень двумя листами вымазанной коровьимъ масломъ бумаги, положи на нее пирогъ, поставь прошивень на

горячую золу и накрой другимъ разгоряченнымъ прошивнемъ. Когда пирогъ испечется и зарумянится, вынь его, вскрой и вынь изъ внутренности онаго ложкою все непропекшееся, а вмѣсто эшаго употреби рагу и немедленно подавай на столъ.

№ 577.

Пирогъ круглой.

Возьми здобнаго тѣста (№ 571), взмѣси его и раскатай скалкою, смотря по величинѣ блюда, на коемъ хочешь подаватьъ пирогъ. Положи пригошовленное такимъ образомъ тѣсто на сковороду, а на него то, чѣмъ желаешь начинить пирогъ. При семъ нужно замѣнить, чѣмъ начинка была уварена не совсѣмъ. Сдѣлавъ выше-сказанное, наложь другое въ такую же величину раскатанное тѣсто, соедини края и защипи; вымажь сбитымъ яйцомъ и пославъ въ печь. Когда пирогъ испечется, вскрой его для подлипѣ въ оный соуса, или рагу, какія найдешь приличными начинкѣ.

№ 578.

Маленькіе пирожки.

Возьми слоенаго тѣста (№ 573), пять разъ раскатаннаго, раскатай его опять въ лепешку въ мизинецъ толщиною, и оспроу жестяною круглою формою изрѣжь въ куски, вдавливая въ него оную. На каждый такой кусокъ положи величиною съ орѣхъ годива, смѣшаннаго съ мѣлко рублеными пепрушкою и цибулею; наложь другой такой же кусокъ тѣста, защипи и вымажь сбитымъ яйцомъ; пославъ въ печь для испеченія.

Начинку для такихъ пироговъ можно избирать по произволению, замѣнивъ годиво квенелями изъ пшеницы, рыбы, фаршемъ всякаго рода и проч.

№ 579.

Маленькіе пирожки съ жюсомъ.

Раскапай сколько можно шибѣ здобное шѣсно и вышесказанною формою, шѣмъ же образомъ, изрѣжь въ куски; только форма должна быть больше прежней, потому что такіе пироги обыкновенно дѣлаются поболѣе. Положи на каждую такую шпунку по хорошему куску тодыва, или квенели изъ пшпцъ (см. № 86); покрой такимъ же кускомъ слоенаго шѣста, закрепи оба края и поставь въ печь. Когда пирожки совершенно испекутся, вскрой ихъ, разрѣжь положенную въ нихъ начинку на нѣсколько кусковъ и подлей въ каждый по ложкѣ виннаго жюса (№ 5), положивъ при томъ немного крошенныхъ грибовъ.

№ 580.

Пирогъ безъ дна.

Возьми блюдо, которое могло бы выдержатъ огонь, или угольной жаръ; положи на дно онаго какую угодно начинку, начавъ впрочемъ съ фарша, и продолжай дѣлать это послойно до такой вышины, сколь высоко взятое глубокое блюдо; послѣ чего накрой лепешкою раскапаннаго здобнаго шѣста и закрепи при краяхъ блюда. Потомъ поставь блюдо на жаръ и покрой нѣсколько нагрѣтою сковородою или прошивнемъ и оставь такъ; но не забудь сдѣлать сверху пирога небольшое отверстіе.

НВ. Симъ образомъ можно приготоовить такой пирогъ или горячимъ, или холоднымъ.

№ 581.

Пирогъ съ свинымъ саломъ.

Изрѣжь свиное сало въ маленькіе жеребейки; часть онаго переводи въ кашпюль на огонь, пока оно оцѣвшися. Между шѣмъ возьми здоб-

наго тѣста и раскатай его скалкою, дабы положить на оное вареное свиное сало, а также и жиръ, который оно дастъ изъ себя. Послѣ чего сверни тѣсто и опять раскатай его въ палецъ толщиною. Посыпь сверху маленькими жеребейками свиного сала и прижми слегка ладонью. Помомъ поставь въ печь.

№ 582.

Рамекины.

Такъ называемые рамекины приготовляются слѣдующимъ образомъ: Распни на огнѣ четверть фунта какого нибудь получше сыра съ равнымъ количествомъ коровьяго масла, малою долею соли и большимъ спаканомъ воды. Когда все это вскипитъ, сними кашрюлю съ огня и подложи въ нее сколько муки, сколько будетъ нужно для сдѣланія тѣста, которое должно выпаривать на огнѣ, пока оно получитъ надлежащую густоту. Тогда переложить тѣсто въ другую кашрюлю и присовокупить сколько збитыхъ яицъ, сколько оно можетъ вобрать въ себя оныхъ, не сдѣлавшись очень жидкимъ. Перекашай на столѣ эти шарики въ орѣхъ величиною и запеки въ печи.

Вѣ. Сыръ для такого приготовленія лучше употребляетъ пармезанъ.

№ 583.

Пирогѣ слоеные.

Возьми слоенова тѣста (№ 573), шесть разъ перекашаннаго, и скалкою сколько можно тонѣе опять перекашай его; помомъ посредствомъ формы какого угодно вида, вдавливая оною въ тѣсто, разними его въ куски и пеки въ напоямной слегка печи.

НѢЖНОЕ ПИРОЖНОЕ

No 584.

Бисквитъ по Савойски.

Возьми двѣнадцать яицъ, выпусти ихъ и, сколько они взвѣсятъ, возьми столько же толченаго сахару, и лучшей пшеничной, или картофельной муки въсѣмъ въ половину противъ оныхъ. Ежели употребишь пшеничную муку, то должно ее сначала высушить, дабы она не ссылась въ комья, и просѣять сквозь шелковое сито. У разбитыхъ и выпущенныхъ яицъ отдѣли желтки отъ бѣлковъ. Сбей желтки съ мѣлко толченымъ сахаромъ, къ которому присовокупи немного порошка изъ цвѣтшвъ померанцоваго дерева и толченой верхней лимонной корки. Яичные бѣлки сбей въ пѣну и смѣшай ихъ съ желтками; потомъ примѣшай муку, и все збивай прутьикомъ ивы. Положи сіе тѣсто въ хорошо намазанную расплеченнымъ коровьимъ масломъ форму, сдѣлавъ это посредствомъ кисточки, и приславъ форму къ огню. Когда бисквитъ испечется и зарумянится, выложи его изъ формы; въ противномъ же случаѣ заглазируй его слѣдующимъ образомъ: возьми мѣлко толченаго сахару, одинъ яичной бѣлокъ и выжми сокъ изъ половины лимона. Взбивай все это хорошенько, пока смѣсь сдѣлается совершенно бѣлою; покрой ею бисквитъ и дай засохнуть.

Ежели хочешь, чтобъ бисквиты были пышнѣе, то, убавивъ нѣсколько муки, замѣни убавленное количество оной такимъ же всѣмъ яичныхъ бѣлковъ.

НВ. Приготовленное такимъ образомъ тѣсто можешь служишь въ дѣланію маленькихъ бисквитовъ съ какими угодно благовоными вещами.

№ 585.

Бисквиты миндальные.

Возьми четверть фунта сладкаго миндаля, 3 золотника миндаля горькаго, девять бѣлковъ и шесть желтковъ яичныхъ, 6 золотниковъ просѣянной сквозь сито лучшей муки и $\frac{3}{4}$ фунта сахару. Намачивай миндалины, опустивъ ихъ на минуту въ кипятокъ, а потомъ въ холодную воду, дабы удобнѣе могла слезть кожа. Тогда миндалины сполки въ иготи, прибавляя время отъ времени немного сбитаго яичнаго бѣлка, для воспрепятствованія, чтобъ не составилось масла. Сбей особо желтки съ сахаромъ, а бѣлки преврати въ пѣну. Смѣшай бѣлки съ желтками, и сію смѣсь, при безпрестанномъ мѣшаніи, соедини съ мукою. Тогда разложи тѣсто въ бумажныя коробочки; заглазируй сахаромъ пополамъ съ мукою и запеки въ напoленной слегка печи.

№ 586.

Бисквиты изъ фисташекъ.

Они дѣлаются такъ же, какъ бисквиты миндальные и въ такихъ же пропорціяхъ; но поелику фисташки не имѣютъ почти никакого запаха, то должно прибавить немного порошка изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, или тертой верхней лимонной корки.

№ 587.

Бисквиты шоколатные.

Возьми шесть яицъ, 18 золотниковъ пшеничной муки, 9 золотниковъ истолченаго въ порошокъ шоколаду и 60 золотн. сахару; збивай яичные желтки съ шоколадомъ и сахаромъ;

пока все хорошо смѣшается; тогда присовокупи бѣлки збитые въ пѣну, и при безпрестанномъ взмѣшиваніи усыпавъ все мукою, положи приготовленное такимъ образомъ тѣсто въ форму.

Ежели пожелаешь такіе бисквиты загласировать, то поступи по вышеозначенному въ No 584.

№ 588.

Пирогъ называемый баба.

Тѣсто сего пирога должно употребить здобное (см. No 571), исключая нѣкотораго различія, означеннаго ниже. Сдѣлай опару, но тогда, какъ соединяшь ее съ остальною мукою, присовокупи къ означенному въ вышеупомянутомъ No количеству полфунта лучшаго изюма и столько же коринки, немного сахара и спаканъ слабого шафраннаго настоя. Сіе тѣсто должно быть гораздо порховѣе бріюша (см. выше No 574). Положи его въ жестяную хорошо намазанную коровьимъ масломъ форму, и оставь въ ней на шесть, или на семь часовъ. Когда тѣсто, взошедъ, сдѣлается вдвоемъ противъ прежней своей величины, запеки его въ печи подобно бріюшу.

№ 589.

П у н л и н ъ.

Согрѣй въ каштрюль поллипры воды съ $\frac{1}{8}$ фунта коровьяго масла и малою долею соли. Когда вода согрѣется не вскипѣвъ, подсыпай въ нее мало по малу столько просѣянной муки, сколько она можетъ ее вобрать. Поставь каштрюлю опять на огонь и при безпрестанномъ взмѣшиваніи вари тѣсто, пока оно, сгустившись, начнетъ приставать къ каштрюлю. Дай тѣсту остывать, доколѣ оно будетъ болѣе, нежели тепло. Тогда подбивай къ нему одно по другому яйца, дабы разжидить его. Тогда возьми иную

каспрюлю, вымажь ее внутри коровымъ масломъ и положи въ нее приготовленное такимъ образомъ тѣсто. Впрочемъ должно наполнить каспрюлю въ четвертую долю: ибо тѣсто, испекаясь, увеличится вчетверо относительно своей массѣ. Пеки его въ печи, которая была бы наполовину нѣсколько болѣе, нежели какъ для Савойскихъ бисквитовъ. Когда пуплины испечутся, выложи его изъ каспрюли, разрѣжь начетверо, вымажь внутри свѣжимъ коровымъ масломъ, обсыпь сахаромъ и порошкомъ изъ померанцевыхъ цвѣтовъ. Вымажь также коровымъ масломъ наружность пуплина, посыпь сверху сахаромъ и загласируй раскаленною желѣзною лопаткою. — Равно можно также внутрь пуплина положить конфетовъ, или влишь лучшихъ вареныхъ сливокъ.

№ 590.

Хлѣбное.

Сдѣлай тѣсто, какъ для пуплина, исключая только, что должно положить по крайней мѣрѣ вдвое коровьяго масла и присовокупишь четверть фунта сахару, немного рубленаго незрѣлаго лимона и порошка изъ померанцевыхъ цвѣтовъ. Это тѣсто надлежитъ сдѣлать нѣсколько тверже пуплиннаго и разложишь на вымазанную коровымъ масломъ бумагу небольшими кучками, коимъ дай видъ какой угодно. Пеки въ слабо исполенной печи, и когда испекутся, то загласируй, или обсыпь крупно искрошеннымъ миндалемъ.

ВѢ. Соспавленіе тѣста можно также разнообразить, замѣсивая оное вмѣсто воды на сливкахъ; но пропорція коровьяго масла и сахару должна оставаться та же самая.

№ 591.

Кремъ франжипанной.

Разведи въ пол-квартъ молока двѣ ложки картофельной муки, шесть яичныхъ желтковъ, немного терпаго незрѣлаго лимона, порошка изъ померанцовыхъ цвѣтовъ и четверть фунта сахару, и при безпрестанномъ мѣшаннн вари на горячей золѣ. — Изъ сего-то крема дѣлають франжипанные торты.

№ 592.

Примѣчаніе.

Часто случается, что кремы бываютъ или слишкомъ тверды, или очень густы: почему въ первомъ случаѣ должно, замѣшивъ это, примѣшавъ немедленно малую долю теплаго молока, или, за неимѣніемъ онаго, немного кипящей воды. Ежелижъ кремъ будетъ очень порховъ, то въ молоко, или теплой водѣ распусти одно, или нѣсколько яичныхъ желтковъ, или немного картофельной муки, и примѣшай въ кремъ.

№ 593.

Франжипанъ.

Употребляемый въ пирожное франжипанъ долженъ быть гораздо тверже употребляемаго въ антреме. Почему надлежитъ удвоить количество картофельной муки, присовокупить двадцать чешыре миндаины, изъ коихъ чешыре должны быть горькіе, и шесть макароновъ, все сіе хорошо исполченное въ итоги.

№ 594.

Тортъ франжипанной.

Взявъ нѣсколько употребляемаго на поддонки паштетовъ пѣста, раскатай его величиною прошивъ преднамѣреваемаго торта. Вырѣжь изъ сего же пѣста полосу шириною въ полвершка для сдѣланія изъ нее закраинъ къ торту; утверди ее въ смоченнымъ краямъ поддона; наполни

середину онаго франжипаномъ, и сей франжишанъ укрась, располагая на немъ фигурами плоски слоенаго шѣсна. Запеки торшъ въ печи, и когда онъ почти совсѣмъ испечется, посыпь мѣлкимъ сахаромъ и загласируй.

Торшы можно дѣлать изъ всѣхъ соршовъ кремовъ; только ежели приготавлиются они для анпреме, то надлежитъ дѣлать ихъ швердѣйшими. Можно также приготавливать ихъ со всякаго рода конфекшами, исключая желе, кое въ печи распускаясь, препящивуеши шѣсну испечься.

Еще можно дѣлать торшы изъ одинаковой величины двухъ поддоновъ, и верхній на полвершка отъ края очерпишь ножомъ. При чемъ, когда торшъ испечется, должно опнять средину очерченнаго поддона, и внушренность наполнить чѣмъ угодно.

НВ. Маленькіе торшы отъ большихъ различаются лишь величиною, а дѣлаются точно такъ же.

№ 595.

Меринги.

Возьми яичныхъ бѣлковъ и мѣлко толченаго сахару, полагая онаго по 6 золотниковъ на два бѣлка. Сбей бѣлки въ пѣну и присовокупи къ нимъ сахаръ вмѣстѣ съ небольшимъ количествомъ порошка изъ померанцовыхъ цвѣшовъ, или тертой лимонной корки. Разложи сіе шѣсто маленькими кучками, отдѣльно одна отъ другой, на листы бумаги; обсыпь сахаромъ и запеки въ маломъ жару. Когда меринги испекутся, то сдѣлай на нижней коркѣ углубленіе; держи въ суши, дабы не размякли, и предъ шѣмъ, какъ должно подавать на столъ, то наполнивъ углубленія кремомъ, конфекшами и проч., соедини ихъ по двое.

No 596.

Даріюли, родъ пряженцовъ.

Возьми четверть фунта пшеничной, или каршофельной муки, 36 золотник. сахару, осмушку фунта коровьяго масла, немного порошка изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, или рубленой корки незрѣлаго лимона, восемь яичныхъ желтковъ и четверть липры свѣжей смѣшаны. Распости коровье масло, смѣшай все хорошенько; положи смѣсь въ небольшія формы и запеки.—Впрочемъ приготовленіе даріюлей можно разнообразить, примѣшивая къ тѣсту шоколада, или миндалинъ, изъ коихъ нѣкоторыя были бы горькія, или пахучая ванилью и проч.

No 597.

Макароны.

Возьми полфунта миндаля и столько же сахару. Намочивъ миндаль, толки его въ иготи, присовокупляя понемногу мѣлаго сахару, дабы миндаль не превратился въ масло; дай пообсохнуть, и толки еще, подбавляя время отъ времени немного яичнаго бѣлка. Присовокупи сахару, шерпой лимонной корки и столько опять яичныхъ бѣлковъ, сколько нужно для сдѣланія пороховаго тѣста. Впрочемъ бѣлки должны быть взбиты. Тѣсто разложи кучками величиною съ орѣхъ на бумагу и запеки въ напoпленной слегка печи.—Можно прибавить нѣсколько горькихъ миндалинъ, или миндаль замѣнить фисташками.

No 598.

Массени.

Возьми фунтъ миндаля, 72 золотн. сахару и четверть фунта абрикоснаго мармелада. Толки миндаль, пока сдѣлается изъ него мягкое тѣсто, прибавляя немного сахару съ двумя ложка-

ми воды, во избѣжаніе того, чтобы тѣсто не засахарилось. Когда сахаръ распустился, примѣшай къ нему миндаль и мармеладъ. Держи эту смѣсь на огнѣ, безпрестанно выворачивая снизу вверхъ, пока тѣсто совершенно образуется. Тогда выложи его на столъ, усыпанный сахаромъ, дай остынуть и потомъ раскатай скалкой. Послѣ чего можно изрѣзать тѣсто въ пирожки какого угодно вида; положи ихъ на бумагу и запекай въ легкомъ жару. Далѣе, заглазируй ихъ подобно бисквитамъ; или лучше, прежде нежели начнешь запекать, обваляй ихъ сперва въ збитомъ яйцѣ, и потомъ въ сахарѣ.

НВ. Массепени дѣлаютъ также и безъ мармелада, но въ такомъ случаѣ должно прибавить осмущку горькаго миндаля и столько же сахару.

Но 599.

Миндальные пирожки.

Исполки четверть фунта сладкаго и двѣнадцать ядеръ горькаго миндаля; при чемъ подбавляй мало по малу яичный бѣлокъ, дабы изъ миндаля не сдѣлалось масло. Когда изъ миндаля составится такимъ образомъ тѣсто, присовокупи къ нему 36 золотн. сахару, помолотки порошка изъ померанцовыхъ цвѣтовъ и осмущку фунта франжипана (см. Но 593); смѣшай все хорошенько, и сію смѣсь разложи на лепешечки слоенаго тѣста; покрой другою лепешечкою онаго же защити края; обведи рѣзцомъ и поставь въ печь очень много напoпленную обыкновенную печь.

Но 600.

Миндальное сухое.

Намочи и исполки помфунта миндалины сладкихъ, въ числѣ коихъ было бы нѣсколько горькихъ, съ яичнымъ бѣлкомъ, подбавляя оный поспешенно. Когда сдѣлается тѣсто, присовокупи

в золотн. пшеничной, или картофельной муки, столько же сахару, немного порошка изъ померанцовыхъ цвѣтовъ и чешыре цѣлыхъ яйца. Раскатай шѣсто на листѣ вымазанной коровымъ масломъ бумаги и пеки въ маломъ жару.

Но 601.

Пирогъ сладкой.

Сдѣлай лепешку изъ слоенаго шѣста (см. Но 573) и покрой ее, исключая полувершка съ краевъ, абрикоснымъ или какимъ нибудь инымъ мармеладомъ, лишь бы оный не былъ очень жидокъ; сверху же наложи другую такую же лепешку, смочи края и зашпи; послѣ чего запекай.

Но 602.

Пирогъ съ прѣсною смѣтаною, или кремомъ.

Для сего поступи по вышеписанному, положивъ между обѣихъ лепешекъ смѣтану, которую загуси посредствомъ картофельной муки.

Но 603.

Кроканты.

Исполки чепверть фунта миндаля съ двумя личными бѣлками, которые подбавляй постепенно. Когда сдѣлается шѣсто, присовокупи осмушку фунта картофельной муки, 36 золотн. сахару, немного верхней корки съ лимона и двѣ ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ. Сдѣлай изъ всего эшаго родъ вязкаго шѣста, раскатай скалкою и изрѣжь въ куски какого угодно вида и запекай не въ сильномъ жару. — NB. Изъ такихъ кусковъ можно устроивать башни, или пирамиды, спаивая или соединяя ихъ немного подожженнымъ сахаромъ.

No 604.

Крокинолы или сухарики.

Возьми четверть фунта миндалинъ, изъ коихъ три или чешыре должны быть горькія, четверть фунта сахару, полфунта муки, немного порошка изъ померанцовыхъ цвѣтовъ и кусокъ съ пол яйца величиною коровьяго масла. Сполки миндаль съ яйчнымъ бѣлкомъ, подбавляя оный посшепенно. Когда исполчешь такимъ образомъ, присовокупѣ сахару и проч. и столько цѣлыхъ яицъ, сколько нужно для сдѣланія швердаго тѣста. Разрѣжь это тѣсто въ куски съ большой орѣхъ величиною, скашай въ скалочки и положи на вымазанную коровьимъ масломъ доску, прижавъ немного, чтобы они къ ней приспали; вымажь яйцомъ и запеки.

No 605.

Жимблеть.

Осмущку фунта коровьяго масла вари въ кашпрюль съ приличнымъ количествомъ воды и осмущіюю же фунта сахару. Когда вода совершенно нагрѣется, не вскипѣвъ однакожь, присохвати ложку порошка изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, или верхней корки съ лимона, и столько муки, сколько можешь вобратъ въ себя оной вода. Поставъ кашпрюлю опять на огонь и, при безпреспанномъ взмѣшиваніи, вари тѣсто до тѣхъ поръ, пока згустится. Тогда разводи его цѣлыми яйцами, доколѣ остынетъ; однакожь наблюдай, чтобы тѣсто не было очень жидко или порхово. Раскашай его въ скалочки въ палецъ толщиною, пригни одинъ ихъ конецъ къ другому въ видъ кольца, задиши и поставъ въ печь. Послѣ чего свари сахаръ по образу, описанному ниже подъ No 664 à la parre, окуни въ него жимблеть и обваляй въ порошокъ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

No 606.

В а ф л и.

Разведи равное количество муки и сахару сливками, подливая ихъ мало по малу, пока сдѣлается родъ кашицы. Тогда присоветуй не много воды изъ померанцовыхъ цвѣтѣвъ и, ежели угодно, нѣсколько яицъ. Разгорячи вафельныя доски и вымажь ихъ посредствомъ кисти расплавленнымъ коровьимъ масломъ. Потомъ влей въ вафельную доску эшаго расплора столько, сколько нужно для сдѣланія вафли, и накрывъ другою такою же доскою, поставь на раскаленные уголья. При чемъ, когда вафля зарумянится, вынимай изъ досокъ ножомъ.

No 607.

Вафли по Голландски.

Для сихъ вафель нужны клещи, у коихъ доски были бы поглубже. Впрочемъ вотъ какъ онѣ дѣлаются:

Возьми четверть фунта пшеничной муки, золотника полтора, или два пивныхъ дрождей и сдѣлай опару подобно какъ для брѣуша (с.м. выше No 574). Держи опару въ шеплѣ, пока хорошенько войдетъ. Насыпь на столъ 72 золотн. муки, сдѣлай въ ней углубленіе, и положи въ него дрождей съ малою долею соли, 12 золотник. сахару, четвертью фунта расплавленнаго коровьяго масла и осмью яйцами. Соспавъ изъ всего эшаго вязкое тѣсто, которое потомъ разводи шеплыми сливками до тѣхъ поръ, пока получишь оно видъ кашицы. Держи его въ шеплѣ два часа, и предъ тѣмъ, какъ употреблять въ дѣло, прибавь въ него рюмку водки, или, что гораздо лучше, вишеннаго соку и смѣшай съ тѣстомъ. Впрочемъ поступи по сказанному въ предыдущемъ номерѣ.

Пар. Пов. Ч. II.

No 608.

Нугатъ или миндальное крошево.

Намочи фунтъ сладкаго миндаля, ошелуши и изрѣжь каждое ядро по длинѣ его въ тонкія полоски; суши ихъ, пока немного зарумянтся. Распоти въ кастрюлѣ, вымазанной слегка коровьимъ масломъ, 72 золотника сухаго сахару; при чемъ, когда онъ распопится и начнетъ оцвѣчиваться, положи въ него подогрѣшой миндаль, смѣшай, дай кастрюлѣ немного остынуть, и ипошомъ выпрокинь нугатъ на блюдо.

ДЕСЕРТЬ,

или

КАНДИТЕРСКІЯ ПРИГОТОВЛЕНІЯ.

КОМПОТЫ.

No 609.

Компотъ изъ яблокъ.

Возьми лучшихъ бѣлыхъ ранешнихъ яблокъ и облупи ихъ чистымъ ножомъ. При чемъ можешь разрѣзать ихъ пополамъ, или оставишь цѣлыми. Въ послѣднемъ случаѣ должно вынуть изъ нихъ сердцевину посредствомъ нарочно дѣлаемаго для сего инструмента. По мѣрѣ того, какъ будешь облуплять яблоки, клади ихъ въ миску съ водою, чтобы не почернѣли. Когда облупишь все количество оныхъ, положи въ мѣдную кастрюлю сахару столько, сколько прилично относительно къ числу яблокъ, вмѣстѣ съ водою (предосторожность весьма нужная для того, чтобы они размякли), палочку корицы и

выжми сокъ изъ одного лимона. Вскипяти сахаръ, счерпывая пѣну, и когда онъ такимъ образомъ совершенно очистишься, положи въ него яблоки, переворачивая отъ времени до времени, чѣмъ всюду равно напишались сахаромъ. Когда сварятся, вынь ихъ изъ кастрюли. Увари сиропъ и вылей его на яблоки.

Ежели кто дѣлаешь компоты часто, то вмѣсто того, чѣмъ сахаръ для нихъ очищать каждый разъ, лучше готовишь сиропъ заблаговременно: ибо чрезъ сѣ збережешь много трудовъ и времени; а при томъ еще заготовленный сиропъ годится и для другихъ употреблений.

Есть много родовъ яблокъ, которые легко замякая, легко также могутъ и развариваться; почему, въ предохраненіе сего, должно ихъ, не облупивъ, разрѣзать надвое, вынуть сердцевину и положишь варить въ сахаръ кожей внизъ, обливая отъ времени до времени сиропомъ. Когда яблоки сварятся такимъ образомъ, надлежитъ выложивъ ихъ въ компотное блюдо кожей вверхъ и усыпать сверху толченымъ сахаромъ.

Когда кому угодно подавать на столъ яблоки цѣлыми, томъ вынувъ изъ нихъ посредствомъ вышесказаннаго инструмента, т. е. жестяной прубочки сердцевину, можешь наполнить пустишу какимъ нибудь желе, или мармеладомъ.

№ 610.

Компотъ изъ грушъ.

Для сего компота употребляются болѣе жесткія груши. Вари ихъ съ меньшимъ количествомъ сахару, нежели яблоки, и не присовокупляй лимоннаго соку, а положи только небольшой кусокъ корицы. Но такъ какъ при вареніи рѣдко можно сохранить груши цѣлыми, то лучше дѣлай ихъ красными. Въ семъ отношеніи довольно положишь въ сиропъ, въ коемъ онъ варится,

небольшой кусокъ лучшаго Англійскаго олова, пошому что олово въ кускѣ ни сколько не вредитъ здоровью. Можно употребить для сего также и луженую кастрюлю; но если она не новая, т. е. ежели была уже въ какомъ нибудь употребленіи, то надобно напередъ выварить ее кипячкомъ съ золою, а потомъ уже поступить съ симъ компотомъ такъ же, какъ и съ компотомъ изъ яблокъ.

№ 611.

Примѣчаніе.

Компоты изъ грушъ, крыжовника, малины и проч. дѣлаются точно такъ же, какъ конфекты изъ оныхъ; только прилагается къ нимъ менѣе сахару, и плоды, сварившись, немедленно вынимаются.

№ 612.

Компотъ изъ персиковъ.

Выбери самыхъ лучшихъ, крупныхъ персиковъ и вынь изъ нихъ косточки. Между тѣмъ запасись блюдомъ, которое могло бы выдержать огонь, и положи на него персики кожей внизъ. Пустошу оныхъ наполни кофейною ложечкою какого нибудь хорошаго бѣлаго вина, и усыпь персики довольно толстымъ слоемъ мѣлко толченаго сахару. Вылей также на блюдо столовую ложку сказаннаго вина, накрой шарелкою, и поставь блюдо на горячую золу.

№ 613.

Компотъ изъ абрикосовъ.

Приготовь абрикосы, какъ было сказано выше предъ симъ, и въ средину разрѣза влей кофейную ложечку водки, или вишеннаго сока; послѣ чего совершенно усыпь ихъ сахаромъ и подлей на блюдо столовую ложку воды изъ померанцовыхъ цвѣтшвъ.

№ 614.

Компотъ изъ грушъ съ водкою.

Вари въ кипящѣхъ неочень спѣлыя груши не болѣе четверти часа, впрочемъ соображаясь съ симъ временемъ, смотря по величинѣ ихъ, лишь бы только жаръ охващилъ ихъ до середины. Послѣ чего облупи ихъ и изрѣжь въ тонкіе ломтики. Далѣе, обваливай оныя въ мѣлко толченомъ сахарѣ и, положивъ въ компотную чашу, накрой шарелкою и дай стоятъ съ часъ времени, дабы изрѣзанныя груши хорошенько напишались сахаромъ. Потомъ вылей на нихъ небольшой стаканъ водки, ложку воды изъ померанцовыхъ цвѣтѣвъ и полстакана воды. Послѣ такого дѣйствія спустя полчаса можно подавать компотъ на столъ.

№ 615.

Компотъ изъ земляники.

Возьми сколько угодно неочень спѣлой земляники, положи въ чашу немного мѣлко толченого сахара, на оный слой земляники, и потомъ опять сахару. Продолжай такимъ образомъ, пока наполнишься вся чаша. Тогда вылей въ нее стаканъ винограднаго вина, называемаго фронтиньякъ, и дай чашѣ стоятъ такимъ образомъ часъ, или два. На послѣдокъ, дай всему этому приговле-нію вариться, опустивъ чашу въ кипящую воду.

№ 616.

Компотъ изъ малины.

Оный дѣлается точно такимъ же образомъ, какъ и компотъ изъ земляники (см. выше).

МАРМЕЛАДЫ.

No 617.

Примѣтаніе.

Многіе думаютъ, что сберегутъ лишнія издержки, полагая мало сахару въ конфекты; однакожь ошибаются, и вотъ почему: всякіе плоды, особливо же смородина, многіе роды сливъ, персики, абрикосы содержатъ въ себѣ очень мало твердаго вещества; почему, если варить ихъ одни, то большая часть изъ нихъ уменьшилась бы въ величинѣ своей до десятой доли прежде полученія надлежащей густоты для сохраненія ихъ. Напротивъ того, присовокупленный къ нимъ сахаръ производитъ два дѣйствія: онъ уменьшаетъ кислоту въ сихъ плодахъ и всасываетъ въ себя часть содержащейся въ нихъ жидкости или сока. Отъ чего происходитъ то, что для сохраненія такихъ плодовъ не нужно посредствомъ продолжительнаго выпариванія доводить ихъ до надлежащей твердости. И такъ, чѣмъ болѣе употребишь сахару, тѣмъ болѣе получишь конфектовъ, тѣмъ болѣе будутъ они пріятны на вкусъ, и тѣмъ менѣе потребно времени на дѣланіе оныхъ.

No 618.

Мармеладъ изъ персиковъ.

Возьми самыхъ зрѣлыхъ персиковъ, облупи ихъ, вынь косточки и обсыпь всѣмъ количествомъ сахара, въ какомъ ихъ варить предполагашь. Впрочемъ одного фунта сахару на одинъ фунтъ плодовъ довольно для сдѣланія прекраснѣйшаго мармелада; однако, ежели хочешь, что-

бы мармеладъ сохранилъ болѣ вкуса сихъ плодовъ, то на каждый фунтъ оныхъ полагай полтора фунта сахару. Когда персики, приготовленные такимъ образомъ, полежатъ въ сахарѣ три, или чепыре часа, выложи ихъ въ чашку; кипящи на большемъ огнѣ полчаса. ежели было взято фунтъ сахару на фунтъ плодовъ, и восемь, или десять минутъ, ежели сахару было употреблено полтора фунта; пропусти мармеладъ посредствомъ раздавливанія ложкою сквозь волосяное сито, и потомъ наполни имъ нарочно приготовленные для него банки. Сдѣланный такимъ образомъ мармеладъ прозраченъ почти такъ же, какъ желе.

№ 619.

Мармеладъ изъ абрикосовъ.

На фунтъ обыкновенныхъ абрикосовъ возьми полфунта сахару; если же употребишь онаго на фунтъ сихъ плодовъ три чепвертки, то мармеладъ будетъ отменно хорошъ. Обсыпь абрикосы сказаннымъ количествомъ сахара, и дай имъ съ нимъ постоять нѣсколько времени. Послѣ чего, сваривъ, пропусти ихъ сквозь волосяное сито подобно персикамъ.

№ 620.

*Мармеладъ изъ маленькихъ сливъ или
мирабелей.*

Возьми самыхъ спѣлыхъ мирабелей, и такъ какъ они заключаютъ въ себѣ влажности менѣе противъ прочихъ сливъ, то по настоящему на фунтъ оныхъ довольно полфунта сахару; однакожь, если сахару употребишь три чепвертки, то мармеладъ будетъ несравненно лучше. Обсыпь имъ мирабели, дай постоять нѣсколько времени, и впрочемъ поступи по вышеписанному.

НВ. Правда, не у всѣхъ въ употребленіи пропускашъ сквозъ волосяное сито абрикосные и сливные мармеладъ, да это въ самомъ дѣлѣ существенно и не нужно, однакоже лучше, попомо что отъ сего мармеладъ бывающъ гораздо пріятнѣе, легче и здоровѣе, ибо не будещъ въ нихъ кожи отъ плодовъ.

№ 621.

Мармеладъ изъ вишней.

Возьми самыхъ спѣлыхъ вишенъ, и лучше, еслибъ онѣ только-что были сорваны съ вѣточекъ; вынь изъ нихъ косточки и опними спелыя; но не переводи ихъ въ сахаръ. Однако, если возьмешь вишенъ вдругъ большое количество, то, дабы они не слеглись, лучше усыпать ихъ по пропорціи мѣлко толченымъ сахаромъ, и давъ постоятъ нѣсколько времени, варишь на большомъ огнѣ подобно всякимъ инымъ кандишескимъ приготовленіямъ; только не должно продавливать ихъ сквозъ сито.

Впрочемъ, дабы сдѣлать самый лучший вишневый мармеладъ, попребно на фунтѣ ягодъ при чешверши фунта сахару. При чемъ нужно замѣнить также, что испанскія вишни не годятся, а лучше брать ихъ обыкновенныя, простые.

№ 622.

Мармеладъ изъ малины.

Возьми на фунтѣ малины то же фунтѣ, или лучше пять чешвершковъ сахару; обсыпь такимъ количествомъ толченаго сахара ягоды и дай имъ постоятъ нѣсколько времени; потомъ поставь на огонь на восемь, или десять минутъ, и когда малина сварится, прожми ее сквозъ рѣшето.

Но 623.

Мармеладъ изъ грушъ.

Возьми лучшихъ хрупкихъ грушъ, облупи ихъ, разрѣжь на четверо и вынь сердцевину. На фунтѣ такихъ грушъ довольно полуфунта сахару. Положи груши въ чашу, и налей на нихъ воды столько, чтобъ онѣ ею покрылись. Вари на большомъ огнѣ. Когда груши сварятся столько, что въ нихъ свободно будетъ вдавли-
ваться палецъ, вынь онѣя ложкою, и въ воду, въ которой онѣ варились, положи сахаръ. Между тѣмъ какъ сахаръ будетъ въ водѣ распускаться, продави груши сквозь рѣшето, выложи въ чашу, поставь на огонь и увари.—Кому угодно имѣть груши разрѣзанными на четвертинки, или пополамъ (въ какомъ видѣ годящаяся онѣ для компотовъ), распусти сахаръ въ водѣ, которой въ-
сомъ было бы въ четвертую долю противъ онаго. Вари на большомъ огнѣ. Когда груши сварятся, и сиропъ будетъ имѣть надлежащую густоту, разложи все въ банки. Ежелижъ сиропъ не довольно уварился, то вынувъ груши и разложивъ ихъ въ горшки, уваривай сиропъ опять и попомъ вылей его на груши. Нужно при семъ замѣшеть, что небольшое количество корицы можетъ придасть сему мармеладу и вкусъ и запахъ.

Но 624.

Мармеладъ изъ розовыхъ цвѣтовъ.

Возьми розовыхъ цвѣтовъ и сахару, полагая сего послѣдняго полшора фунта на фунтѣ цвѣтовъ. Нужно замѣшеть, чтобы листки цвѣ-
товъ были ошипаны и находящееся у нихъ съ конца зеленое обрѣзано. Положи приговоренные такимъ образомъ листочки въ посудину, нали-
тую достаточнымъ количествомъ воды; выдави

пуда же сокъ изъ двухъ средственной величины лимоновъ; пославъ на огонь, и безпрестанно мѣшая, вари. Когда листки розановъ довольно разварятся, выложи ихъ на сито и обливай холодною водою до тѣхъ поръ, пока остынутъ. Тогда положи въ огонь и истолки въ тѣсто нѣкоего рода. Послѣ чего уваривъ сахаръ въ видѣ павъ называемаго (*дугаго см. No 664*), положи въ него это тѣсто, размѣшай и вскипяти. Сними съ огня и присоветуй въ мармеладъ нижеописаннаго яблочнаго желе; вымѣшай хорошенько и разложи въ банки.

№ 625.

Мармеладъ изъ барбариса.

На три фунта барбарисныхъ ягодъ возьми столько же сахару и фунтъ воды. Ягоды должны быть самыя зрѣлыя. Вынь изъ нихъ сѣмечки, положи въ сказанное количество воды въ чашкѣ, вскипяти нѣсколько разъ, выложи на сито и пропусти сквозь оное; приславъ на огонь и выпаривай излишнюю влагу. Сахаръ, уваривъ въ видѣ павъ называемаго *ломкаго (см. No 664)*, положи въ него барбарисную гущу, вымѣшай, вскипяти нѣсколько разъ, и происшедшій отъ такого дѣйствія мармеладъ разложи въ банки.

ЖЕЛЕ ИЗЪ ПЛОДОВЪ.

№ 626.

Желе изъ смородины.

Возьми совершенно зрѣлой смородины, какой угодно, бѣлой или красной; а какъ смородина сама по себѣ не имѣетъ хорошаго запаха, то присоветуй въ ней немного малины. — Для сдѣланія изъ смородины хорошаго желе потребно

на фунтъ плодовъ фунтъ сахару; если же употребишь сего послѣдняго полтора фунта, то желе будетъ несравненно лучше.— Возьми, на примѣръ, 12 фунтовъ смородины и 3 фунта бѣлой смородины, $\frac{3}{4}$ фунта малины и пятнадцать, но лучше 22 $\frac{1}{2}$ фунта сахару.— Вынь изъ смородины сѣмечки; сдери съ малины кожицу, и сию послѣднюю усыпавъ сахаромъ, дай ей поспояшь нѣсколько времени. Потомъ соедини малину съ смородиной и остальнымъ неочень мѣлко толченымъ сахаромъ въ фаянсовой чашѣ, которая могла бы выдерживать огонь, и вскипяти. При чемъ нужно замѣтить слѣдующее: если сахару на фунтъ ягодъ будетъ взято полтора фунта, то должно кипятить не болѣе того времени, какъ смородина начнетъ распрескиваться; въ противномъ же случаѣ нѣсколько болѣе. Послѣ чего выложи ягоды на рѣдкое волосяное сито, подъ коимъ находилась бы шарелка. Дай приготовленнымъ такимъ образомъ ягодамъ полежать на немъ нѣсколько времени, дабы онѣ осякли; потомъ вмѣстѣ съ ними пославъ сито на другое блюдо; дай опять ягодамъ осякнуть. На послѣдокъ выжми сквозь ветошку. Полученный отъ шакого дѣйствія сокъ приberi къ мѣсту. Тогда онъ дастъ желе весьма хорошій; только немного мулнй. Впрочемъ его можно очистишь, но за то потеряетъ оно нѣсколько своего вкуса.

№ 627.

Желе изъ яблокъ.

Возьми лучшихъ яблокъ, облупи ихъ и положи въ достаточное количество воды, въ которую былъ бы выжатъ сокъ изъ одного, или нѣсколькихъ лимоновъ, т. е. смотря по тому, сколько дѣлаешь желе. Такая предосторожность необходима, дабы онъ былъ прозраченъ. Послѣ чего переложь яблоки въ другую посудину съ

водою, которою бы ихъ покрыло, или оставъ въ прежней водѣ.—Когда яблоки начнутъ такимъ образомъ размокать, то все находящееся въ посудинѣ вылей на сито; но не продавливай яблокъ, а дай имъ только осякнуть. Въ процеженную жидкость положи равный ей всѣхъ самого лучшаго сахара и вылей въ посудину; поставъ на огонь и кипящи, пока желе будетъ доказывать спѣлость свою приличною густотою и тягучестью. Тогда чашу должно снять съ огня, положивъ въ нее незадолго предъ тѣмъ изрѣзанную въ тонкія полоски лимонную корку, съ которою покипавивъ одну, или двѣ минуты, вычерпай полоски оной ложкою. Желе разлей въ банки, и сверху усыпь такими же полосками.— Можно также употребить въ пользу и самые яблоки, изъ коихъ былъ извлеченъ желе. Надлежитъ продавить ихъ сквозь чистое рѣшето и присовокупить приличное количество лимоннаго соку для приданія имъ пріятной кислоты; потомъ прибавить сахару, палочку корицы и уварить немного.

Примѣзаніе. Такъ какъ яблоки почти всѣ мало имѣютъ запаха, то можно доставить оный яблочному желе, прибавивъ подъ конецъ нѣсколько унцій воды изъ померанцовыхъ цвѣтѣвъ, или немного верхней померанцовой корки, или нѣсколько розовой воды, подцвѣтивъ ее малою долею кармина, и проч.

№ 628.

Желе изъ вишенъ.

Приготовъ его точно такъ же, какъ желе изъ смородины, но безъ присовокупленія малины, въ замѣну коей можно положить осмую долю вса противъ вишенъ ядрышекъ изъ косточекъ оныхъ; отъ чего желе будетъ гораздо пріятнѣе и вкусомъ и запахомъ.

No 629.

Желе изъ сливъ.

Не всѣ вообще сливы годящіяся для сдѣланія изъ нихъ желе; надобно выбирать изъ нихъ самыя пакучія и мясистыя; почему на сей конецъ годится слива такъ называемая скоро-спѣлка. Выпяжки послѣ желе какъ опѣ оныхъ, такъ и опѣ вишенъ можно употребить для дѣланія мармеладовъ, а изъ нихъ шоршовъ и омелешовъ.

No 630.

Конфированные абрикосы.

Должно мармеладъ, сдѣланный изъ несовершенно зрѣлыхъ абрикосовъ, шереть сквозь волосяное сито; потомъ выложивъ въ чашу съ равнымъ количествомъ сахара. Когда сахаръ разойдется и хорошо соединится съ мармеладомъ, разложи его на маленькія шарелки и выставь ихъ на сквозной воздухъ. Усыпь эшопѣ мармеладъ мѣлко толченымъ сухимъ сахаромъ, и выпрокинь на особую шарелочку, дабы точно такъ же поступить и съ другою онаго стороны. Тогда поставь шарелочки въ неочень на-топленную печь, и коль скоро мармеладъ приметъ шемперашуру оной, выставь ихъ опять на сквозной воздухъ. Повтори эшо дѣйствіе, пока мармеладъ высохнетъ сколько нужно. Послѣ чего впорично усыпавъ оный сахаромъ, разложи въ коробочки, опдѣляя каждую пластинку онаго бумагою.

Точно такимъ же образомъ можно конфировать и иные плоды; но какъ желе изъ яблокъ есть выпяжка (extrait) безъ сахару, то и должно употребить на него онаго вдвое прошивъ выше предписаннаго количества.

Такія конфированія обыкновенно имѣють цѣль мушный; почему, дабы сдѣлать ихъ

прозрачнѣйшими, надлежитъ въѣсто мармеладовъ употребить желе, къ которому присовокупить равное въсѣмъ количество слизи изъ вишеннаго клея, которая бы густѣею походила на желе, и сахару положить въсѣмъ столько, сколько желе и слизи. Послѣ чего должно конфигрованное разложить на шарелочки и, не посылая сахаромъ, высушить.

Но 631.

Способъ сохранять банки съ конфигрованнымъ или вареньемъ.

Когда конфигрованья или варенья остынутъ, по испытавъ, дѣйствительнѣе онѣ остыли, должно положить на поверхность оныхъ точно приходящійся по нихъ кружечикъ напипанной Французскою водкою бумаги; потомъ завязать ихъ вдвое сложенною писчею бумагой; наконецъ поставитъ банки въ такое сухое мѣсто, въ которомъ не было бы ни мышей, ни насѣкомыхъ.

Но 632.

О сосудахъ, употребляемыхъ для конфигрованія или вареній.

Для сего предпочитаются тазы изъ зеленой мѣди круглыя, съ плоскимъ дномъ и при шомъ такимъ, чтобы оное не имѣло угловъ, а было бы у сая округлено нѣкоторымъ образомъ. Въ началѣ варенія конфигруемыхъ плодовъ можно наполнить такой тазъ до шрехъ четвершей вышины его; но когда плоды почти уже уварятся, то лучше еслибъ на днѣ таза оставалось варимаго не болѣе, какъ на полшора вершка. При чемъ надлежитъ остерегаться, чтобы жаръ не слишкомъ сильно дѣйствовалъ на края онаго: ибо иначе сахаръ можетъ подниматься, особливо же къ концу дѣйствія, и шѣмъ испортитъ какъ вкусъ, такъ и колеръ варенья.

Для конфиrowанія такимъ образомъ плодовъ обыкновенно употребляется извѣстная канди-
шерамъ жаровня, которую должно совершенно
наполнить раскаленными угольями и обложить
большими плоскими камнями, или, если угодно,
кирпичами такъ, чтобы шазикъ, поставленный
надъ жаромъ, на нихъ ушверждался.

Въ продолженіе времени варенія плодовъ
должно ихъ безпрестанно выворачивать дере-
вянною лопаточкою, описывая ея цифру 8.

Тазики для варенія плодовъ обыкновенно
употребляются сдѣланные изъ зеленой мѣди;
только нужно содержать ихъ всегда въ величай-
шей опрышности и не давать стоять въ нихъ
долго оспынувшимъ плодамъ, дабы иначе кис-
лота ихъ не распустила нѣсколько мѣди и не
соединилась бы съ нею.

Не должно лудить такихъ шазиковъ: ибо если
варенье будетъ въ нихъ теплое, то полуда
ничего не значить; а если холодное, то это не
воспрепятствуетъ кислотѣ плодовъ распу-
стить и вобрать въ себя нѣсколько мѣди.

№ 633.

*Употребленіе остатка отъ конфиrowанія
или варенія плодовъ.*

Послѣ вышеописанныхъ дѣйствій. когда мар-
меладъ, или желе пропустится сквозь сито,
то остающееся на ономъ содержишь въ себѣ
сахаръ и сокъ плодовъ, кои можно извлечь оп-
таси посредствомъ выжиманія сквозь чистую
вешошку; однако же и послѣ сего обыкновенно
остаеся еще много дѣльнаго, и сей вшоричный
остатокъ можно употребить двоякимъ обра-
зомъ:

Вопервыхъ взялишь воды и выжимать оста-
токъ въ пискахъ до тѣхъ поръ, пока вода нач-
нетъ спекать свѣтлою. Такая вода весьма

пріятна и здорова для пишьа; но можешъ бытъ сохраняема только двои сушки, а иногда и менѣе; что конечно должно затруднить шѣхъ, кои имѣютъ ее въ большомъ количествѣ.

Другой образъ пользованья сказаннымъ оспапкомъ отъ конфировація плодовъ есть дѣлать изъ него искусственное вино, или класъ въ рапафіи.

Ежели хочешь сдѣлать изъ него вино или лучше сказать ликёръ, то для разведенія оспапка смочи оный хорошимъ бѣлымъ виномъ; дай стоятъ сушки въ прохладномъ мѣстѣ; послѣ чего прожимай, пока ликёръ сдѣлается свѣлымъ. Тогда прибавь въ него щесную долю водки (болѣе, или менѣе, смотря по вкусу), и разлей въ бутылки.

Оспапки отъ конфировація абрикосовъ, персиковъ, или сливъ, съ коими если поспушено будешь вышесказаннымъ образомъ, дають вино превосходнѣйшее предъ многими прочими ликёрами.

Чтожъ касается до иныхъ оспапковъ отъ плодовъ, то разведи ихъ пополамъ водою съ водкою и выжми; къ выжатой жидкости присоветуй сливъ скороспѣлокъ; дай стоятъ такимъ образомъ съ недѣлю, и потомъ прибавь столько же водки, сколько прежде было употреблено оной.

Или: разведи оспапокъ отъ конфировація плодовъ одною шрепиею долею воды и двумя шрепиями водки; прожми жидкость и, ежели угодно, присоветуй къ ней какихъ вздумаешь приносней, какъ-то: корицы, воды изъ цвѣтовъ померанцоваго дерева, горькихъ миндалинь и проч.

РАТАФІИ.

№ 634.

Приѣтаніе.

Ратафіи суть ликёры, происшедшіе единственно отъ настоя ароматическихъ веществъ въ горячемъ винѣ или водкѣ.—Нѣкоторые же приготавливаютъ ихъ, смѣшивая сокъ изъ одного какого либо, или разныхъ плодовъ съ водкою; но въ такомъ случаѣ ратафія дѣлается слабѣе.

При семъ нужно также упомянуть то, что чистый винный спиртъ имѣетъ предъ водкою то преимущество, что безцвѣтенъ и безъ запаха, хотя впрочемъ гораздо крѣпче водки; но крѣпость онаго можно уменьшитъ прибавленіемъ произвольнаго количества воды.—Поскольку водка происходитъ почти всегда отъ смѣшенія чистаго виннаго спирта съ водою, то лучше въ ратафіи употреблять винный спиртъ, разбавляя оный, какъ выше сказано, водою по произволению.

№ 635.

Ратафіи изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Возьми двѣ лифры лучшаго виннаго спирта, два фунта мѣлко толченаго сахару и фунтъ померанцовыхъ цвѣтовъ. Послѣдніе очисти, ополчивъ лепестки отъ чашечекъ, и употреби въ дѣло только первые. На дно салатницы насыпь слой сахару, а сей усыпь лепестками померанцовыхъ цвѣтовъ; далѣе, наложивъ еще слой сахару, усыпь его опять тѣми же лепестками, и продолжая такое дѣйствіе, кончи слоемъ же сахара. Потомъ накрой шарелкою, оберни чистою ветошкою и поставь на восемь, или на десять часовъ въ погребъ. По прошествіи сего времени

Пар. Пов. Ч. II.

взлей на пригопшвенное такимъ образомъ въ соусницѣ липры двѣ теплой воды, употребивъ оной напередъ только половину. Взмѣшай слегка, дабы сахаръ распушилсѣ; выложи такой сахаръ на сито; присовокупи оспальное количество воды, чтобы распушилсѣ послѣдній сахаръ, и опять пропусти сквозъ сито. Потомъ вылей на померанцовые цвѣты винный спиртъ; дай такимъ образомъ постоять съ минушу, и наконецъ соедини съ осахаренною водою.

Ежели кто пожелаетъ имѣть горькую желудочную ратафію, которая впрочемъ довольно пріятна на вкусъ: то на ошдѣленные чашечки померанцовыхъ цвѣтовъ и употребленные предъ симъ отъ нихъ лепески налей двѣ липры водки, дай настаиваться два дня; потомъ процѣди сквозъ пропускную бумагу и прибавь фунтъ сахара, распущеннаго въ фунтъ же воды.

№ 636.

Ратафія малиновая.

Въ двухъ липрахъ Французской водки, или одной липрѣ лучшаго виннаго спирта дай настаиваться полтора фунта малины, напишванной два часа фунтомъ мѣлко толченаго сахара; при чемъ, если вмѣсто водки употребленъ будешъ винный спиртъ, то прибавь $\frac{3}{4}$ липры воды. Дай настаиваться двадцать чепыре часа, потомъ процѣди съ нажиманіемъ сквозъ сито, и наконецъ пропусти сквозъ сѣрую неклееную бумагу.

№ 637.

Примѣтаніе.

Не лѣзя въ точности опредѣлить пропорціи сахара и воды, присовокупаемыхъ къ водкѣ: это зависить отъ вкуса. Ежели, на примѣръ, ликёры очень слабы, то должно прибавить къ

нимъ водки; а если не довольно сладки. то подсласпишь приличнымъ количествомъ чистаго сиропа.

№ 638.

Ратафія кофейная.

Жги четверть фунта лучшаго Левантскаго кофе, пока зерна примутъ на себя мордореевой колеръ, остерегаясь при томъ, чтобъ они слишкомъ не пожемились. Потомъ, еще горячія, исполни въ иготи и выложи кофе въ особливую посудину съ присовокупленіемъ нѣсколько поболье одного фунта мѣлко толченаго сахару. На это вылей лишку лучшаго виннаго спирта, смѣшаннаго съ шрема четвертями лишры воды. Если же вмѣсто спирта употребишь Французскую водку, то подлей оной двѣ лишры безъ воды.

№ 639.

Ратафія изъ кассіи.

Возьми три фунта кассіи безъ сѣмечекъ, драхму гвоздики, двѣ драхмы корицы, двѣ съ половиною кваршы водки и $2\frac{1}{2}$ фунта сахару; издави кассію; выложи все въ хорошо накрывающуюся посудину; дай споятъ такимъ образомъ двѣ недѣли; послѣ чего съ нажиманіемъ пропусти сквозь сито.

№ 640.

Ратафія Гренобльская.

Возьми 3 фунта сливъ скороспѣлокъ вмѣстѣ съ ихъ косточками, шесть лишръ водки, которая была бы крѣпостію въ 22° , три фунта сахару, верхнюю кожицу съ полу-лимона; дай всему споятъ мѣсяцъ; послѣ чего прожми сквозь сито и процѣди.

№ 641.

Ратафія анисовая.

Въ шести лишрахъ лучшаго виннаго спирта наснаивай съ мѣсяцъ 12 золотник. горькаго на-

моченного и исполченного миндаля, столько же большого кишнеца, 5 золотник. корня ира съ 30 каплями существеннаго анисоваго масла. Послѣ котораго времени процѣдивъ настой сквозь пропускную бумагу, прибавь къ нему шесть фуншовъ сахару, разтвореннаго въ пяти фунтахъ воды, и очисти.

Но 642.

Элексиръ Гаровъ.

Хоня Гаровъ элексиръ обыкновенно приготавливается посредствомъ перегонки, однакожь можно сдѣлать его также и посредствомъ настаиванія.

Возьми шолченаго Суккошарскаго сабуру 1 драх.

Толченой мирры 2 —

Шафрану 1 —

Корицы

Гвоздики

Мускашу

} каждаго вещества по 12 грановъ (*).

Дай всему настаиваться восемь дней въ двухъ липрахъ водки, встряхивая время отъ времени бутылку. Послѣ чего процѣди жидкость сквозь пропускную бумагу. На послѣдокъ присоветую полшора фунша сиропа изъ расщепія, называемаго волосашникъ.

Но 643.

Вишневка.

Возьми 2 фунша спѣлыхъ вишенъ, раздави ихъ на ситѣ, и пропекши сквозь оное сокъ вылей на двѣ липры водки; прибавь полфунша сахару, пятьдесятъ вишенныхъ косточекъ и

(*) Гранъ есть аптекарской вѣсъ, содержащій въ себѣ 60 долю драхмы.

двѣнадцать гвоздковъ гвоздики; настаивай восемь дней; пошомъ процѣди сивозъ пропускную бумагу.

№ 644.

Ратафія изъ четырехъ плодовъ.

Раздави на сибѣ 6 фуншовъ вишенъ, 2 фунша красной смородины, фуншъ малины и сполько же кассии. Происшедшій сокъ изъ сихъ плодовъ смѣшай съ равною долею водки, на полкваршы коей прибавь по четверти фунша сахару; пошомъ, давъ постоять сущки, процѣди.

№ 645.

Ратафія изъ айвъ.

Наскобли айвъ, выжми изъ нихъ сокъ, присо-
вокупи въ двѣнадцать разъ болѣе противъ ко-
личества онаго водки, нишочку воды изъ померан-
цовыхъ цвѣтовъ и при, или чешыре горь-
кихъ миндаины; дай всему постоять нѣсколь-
ко дней; пошомъ процѣди сивозъ сито, или рѣд-
кую вешошку.

№ 646.

Ратафія изъ ангелики.

Возьми при спержня ангелики, опними отъ
нихъ листья, изрѣжь ихъ въ полоски, и переводи
нѣсколько минушъ въ кипящей водѣ. Пошомъ
настаивай въ Франц. водкѣ, полагая оной пол-
кваршы на при унціи спержней; присо-
вокупи унцію зеренъ ангелики, счиная на каждыя пол-
кваршы водки, и дай настаиваться двѣ недѣли.
При чемъ должно употребить на каждыя пол-
кваршы отъ 6 до 8 унцій сахару, процѣдишь
жидкость и прибавишь нишочку воды изъ по-
меранцовыхъ цвѣтовъ.

№ 647.

Ратафія изъ померанцовъ.

Самою мѣлкою шеркою сопри верхнюю кожу
съ шрехъ свѣжихъ померанцовъ; возьми фуншъ

мѣлко толченаго сахару, и небольшое количество онаго смѣшавъ съ наперстою кожею померанцовъ, положи въ кварцу водки, или лучше въ полкварцу крѣпкаго виннаго спирта; потомъ присоветуй къ этому, остальной сахаръ, и выжми сокъ изъ трехъ померанцовъ, остерегаясь, чтобъ не попали зернышки; поставь на два дни настаиваться, и напоследокъ процѣди.

№ 648.

С к ю б а к ъ.

Въ двухъ липахъ водки настаивай золотникъ шафрану, верхнюю кожу съ одного лимона, пол-золотника корицы, чешыре гвоздка гвоздики, шесть толченыхъ горькихъ миндалинъ, фунтъ сахару, и подпусти нишечку воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ. Настаивай восемь дней; потомъ процѣди.

№ 649.

Абрикосы въ водкѣ.

Сорви абрикосовъ за два, или за три дня до совершенной ихъ спѣлости; положи въ очищенный сиропъ, сдѣланный изъ двухъ частей сахару и одной части воды, съ прибавкою малой доли воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ и шестую долею лучшаго виннаго спирта. Дай абрикосамъ стоять въ этомъ одинъ, или два мѣсяца. Послѣ чего присоветуй къ сему точно такое количество виннаго спирта, сколько было употреблено сиропа.

№ 650.

Персики въ водкѣ.

Предуготовь ихъ такъ же, какъ абрикосы; но не полагай ни сколько воды изъ цвѣтовъ померанцоваго дерева, а присоветуй лишь нѣсколько ягодъ малины и ананасной клубники.

Но 651.

С л и в ы в ъ в о д к ѣ.

Выбери сливы не совершенно спѣлыя, лишь бы только были онѣ пріятны на вкусъ; смачивай ихъ нѣсколько часовъ въ водѣ, въ которой былъ бы распущено немного очищенныхъ квасцовъ (это ихъ уквѣпимъ). Впрочемъ поступи съ ними сливами такъ, какъ то было предписано выше касательно персиковъ.

Но 652.

Г р у ш и в ъ в о д к ѣ.

Груши для сего должно употребить совершенно зрѣлыя, и варить въ сиропѣ до тѣхъ поръ, пока кожа будетъ легко отдѣлываться отъ оныхъ. Тогда сдери ее; переложить груши въ сосудъ и вылей на нихъ сиропъ, въ коемъ онѣ варились. Тогда присоветуй небольшой кусокъ корицы и шестую долю противъ всего количества въсомъ лучшаго виннаго спирта. Послѣ чего настаивай два мѣсяца, и вынувъ корицу, прибавляй мало по малу виннаго спирта до тѣхъ поръ, пока онаго употребится столько же, сколько и виннаго спирта.

Но 653.

В и н о из ъ п л о д о в ѣ.

Возьми 20 фунт. вишенъ, 8 фунт. смородины, 6 фунт. малины, 6 фунт. ягодъ боярышника и столько же сахару. Изъ вишенъ вынь косточки; а ягоды боярышника раздави на рѣшетѣ, дабы такъ же и отъ нихъ отдѣлить косточки. Положи все въ чашу и дай стоять, пока все достигнетъ нѣкотораго рода смѣшанный жюсъ или сокъ. Тогда выложи въ боченокъ, и присоветуй нѣ этой смѣси пять шпофовъ бѣлаго вина и два съ половиною шпофа водки. Оставь такъ образомъ приготовленное на двѣ недѣли.

Послѣ чего выжми хорошенько сквозь ветошку, и оставшееся въ оной смочи липрою бѣлаго вина; выжми опять хорошенько сквозь ветошку, и вытекшее въ прежній разѣ соедини съ происшедшею въ другой разѣ жидкостію. На послѣдокъ, давъ сему вину хорошенько опстопыться, разлей его въ бутылки и закупорь.

Но 654.

Вино изъ смородины.

Вынувъ изъ смородины зернушки, дай ей на огнѣ разпреснущься; потомъ, выжавъ ее сквозь чистую ветошку, присовокупи десять фунтовъ сахару, счищая онаго на сто фунтовъ соку; дай перебродить и прибавь сколько будетъ угодно малиновки, то есть настоя малины во Французской водкѣ.

Но 655.

Примѣтаніе.

Здѣсь не доставляется никакого предписанія для дисциплированныхъ ликёровъ попому, что это весьма затрудняетъ въ хозяйствѣ какъ вразсужденіи хлопотъ, такъ и издержекъ на нужныя къ тому принадлежності, на примѣръ, кубы и тому подобное.—Есть средство дѣлать ликёры посредствомъ настаиванія, и вотъ какимъ образомъ: Сдѣлай сиропъ изъ одной доли сахара и двухъ долей воды, къ чему присовокупи равное обоимъ веществамъ количество виннаго спирта. — Купи шинкшуръ изъ корицы, ванили, роснаго ладана, гвоздики, мускатнаго цвѣта, амбры и проч.; или эссенцій цедровой, баргамошной, лимонной и проч. Вылей въ вышесказанный подслащенный ликёръ пристойное количество какой нибудь изъ означенныхъ предъ симъ шинкшуръ, или эссенцій, подливая понемногу и взбалтывая бутылку отъ времени до времени, до шѣхъ поръ, пока

жидкость получишь пристойный, или лучше сказать желаемый вкус. Тогда закупорь хорошенько бутылку.

С И Р О П Ы.

№ 656.

Сиропъ аршатный.

Возьми полфунта сладкаго и осмушку фунта горькаго миндаля, одну липру воды, $2\frac{1}{2}$ фунта сахара, осмью долю фунта дистиллированной воды изъ померанцоваго цвѣта и полпоро золотника ципронной шинкшуры. — Миндаль, облупивъ, толки, подливая по немногу воды, дабы не произошло масла, такое количество, чтобы составилъ изъ него родъ шѣста. Тогда прилей остальную воду; взмѣси все хорошенько и пропусти сквозь частое сито. — При семъ должно замѣтить, что сахаръ надлежитъ распустить въ водѣ холодной, а не горячей, а также и не въ теплой, и уже тогда только присовокупить воду изъ померанцовыхъ цвѣтовъ и ципронную шинкшуру. Сии вещества находяща только въ Апшерѣ.

№ 657.

Сиропъ ванильный.

Возьми 12 золотниковъ лучшей ванили, 17 унцій сахару и чешыре золотника Французской водки. Ваниль изруби въ мѣлкіе куски и толки въ иготи, прибавляя попеременно по немногу сахару и водки столько, чтобы составилъ родъ жидковашаго шѣста. Положи это жидкое шѣсто въ бутылъ съ остальнымъ сахаромъ и водою. Присовокупи одинъ личный бѣлокъ, и закрывъ бутылку паргаменомъ, прочинувъ оный

булавкою, дай стоять цѣлый день въ слегка горячей водѣ. Послѣ чего оставь на сушики опстаиваться, и наконецъ, пропустивъ сквозь сито, разлей въ бутылки.

Этотъ сиропъ весьма способенъ для содѣланія шеколада гораздо ароматнѣе, нежели каковъ бываетъ онъ обыкновенно, равно какъ ликёровъ, желе, кремовъ и проч.

№ 658.

Сиропъ изъ малиннаго уксуса.

Въ липрѣ хорошаго недеспилерованнаго, т. е. неперегнаннаго чрезъ кубъ уксуса настаивай чепыре дни два фунта малины, и потомъ процѣди настой сквозь чистую льняную ветошку. Между тѣмъ 4 фунта сахару распусты въ одной липрѣ воды и, присовокупивъ къ уксусу, прибавь еще чепверть фунта водки.

№ 659.

Сиропъ изъ смородины.

Вари смородину, пока она распрескается; потомъ выжми ее хорошенько въ ветошкѣ, и происшедшій отъ сего дѣйствія сокъ поставь перебродить, дабы предотвратить составленіе желе, который безъ сего необходимо бы произошелъ въ сиропѣ; пропусти сквозь сито, и, считая на каждыя полкварты, присовокупи 4 фунта сахару, распущеннаго въ липрѣ воды. Увари сиропъ до трехъ чепвершей, и тогда выложи его въ смородинный сокъ.

№ 660.

Примѣчаніе.

Для воспрепятствованія, чтобы сиропъ не засахарился, должно на каждыя полкварты онаго приложить отъ одной до полторы унціи лучшаго бѣлаго меда.

№ 661.

Сиропъ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Распусти 4 фунта сахару въ двухъ литрахъ воды, увари до двухъ прешей, и происшедшій отъ такого дѣйствія сиропъ, еще теплый, вылей на фунтъ очищенныхъ померанцовыхъ цвѣтовъ; потомъ процѣди сквозь сито. Что же касается до цвѣтовъ, оставшихся на ситѣ, то, обвалявъ ихъ въ мѣлкѣмъ сахарѣ, высуши. Сии приготовленные такимъ образомъ цвѣты можно класъ въ кремы, бисквиты, макаронны и проч.

№ 662.

Очищеніе сахара.

Возьми два, или три яичныхъ бѣлка, смотря по количеству очищаемого сахара; сбей ихъ, прибавляя мало по малу воды. счиная по одному яйцу на литру. Истолки крупно сахаръ и положи въ чашку вмѣстѣ съ яичною водою; кипящи и снимай почаще пѣну, прибавляя время отъ времени яичной воды до тѣхъ поръ, пока пѣна начнетъ образоваться совершенно бѣлою, и ежели она перестанетъ всходить, то это будетъ значить, что сахаръ очистился.

№ 663.

Вареніе сахара.

Очистивъ вышеписаннымъ образомъ сахаръ, кипящи его, дабы выпарить остающуюся въ немъ воду.

Сахаръ называется увареннымъ à la nappé или *сѣткою*, тогда, когда окунувъ въ него проскваженный уполовникъ, поднимешь, махнувъ рукою, то чтобы оный пошатнулся нитками и обвился около уполовника.

Сахаръ до степени *о-перль*, или иначе называемого *жемчужнаго* уварится тогда, когда

окунувъ въ него конецъ указательнаго пальца, потомъ прижавъ оный въ большому и раздвинувъ или опсдаливъ ихъ одинъ отъ другаго сколько можно больше, произойдетъ непрерывающаяся нить сахара. Или потъ же самый признакъ увареннаго въ вышесказанную степень сахара будетъ потъ, когда на варящемся немъ начнутъ подниматься круглые пузырьки.

Знакъ, что сахаръ уварился въ степень такъ называемаго *перистаго*, есть потъ, когда захвативъ его немного проскваженною ложкою, и ударивъ оною объ край шаза, въ кошоромъ варился сахаръ, и также дунувъ въ скважины ложки, произойдутъ на другой ея сторонѣ легкіе, тонкіе пузырьки.

Сахаръ уварится въ степень *кассе* или *ломкаго*, когда омочивъ конецъ пальца въ холодную воду, потомъ обмокнувъ проворно въ распотившійся сахаръ и опяшь въ воду, опсдливъ его отъ пальца и положивъ на зубы: если онъ будетъ на нихъ хрустѣть, то это знакъ, что сахаръ уже не содержитъ въ себѣ больше воды, и что время снимать его съ огня, ибо иначе онъ подгоритъ.

Есть еще инья, среднія степени увариванія сахара, коимъ даны особливья названія. Такииъ образомъ, на примѣръ, когда выплунутая пальцами нить онаго переломится, то это знакъ, что сахаръ уварился въ степень такъ называемую *лиссе*. Ежелижъ, захвативъ онаго проскваженною ложкою и подувъ на нее, образующаяся на другой сторонѣ оной нѣкотораго рода бушылочки, то сей степень уваренія сахара называется *сүфле* или *дутьи*.

Сахаръ, уваренный въ *пол-кассѣ*, есть потъ, когда окунувъ въ него палецъ, опсдливъ отъ

оного и положивъ на зубы, онъ будетъ къ нимъ приспавать.

Впрочемъ потребна опытность знать, сколько надлежитъ варить сахаръ, дабы достигъ онъ предположенной степени, и этой опытности внимательный человекъ легко можетъ достигнуть, руководствуясь вышеписанными признаками.

КОНФИРОВАНИЕ ПЛОДОВЪ, или ЗАГОТОВЛЕНИЕ ИХЪ ВЪ САХАРЪ СУХИМИ.

№ 664.

Конфированные абрикосы.

Нарви съ дерева абрикосовъ за нѣсколько дней до совершенной ихъ зрѣлости, надрѣжь немного сверху; попомъ, перенесши кончикъ ножа къ сшебельку, вынь изъ нихъ косточки. Далѣе, вари ихъ, не допуская до вскипѣнія, въ очищенномъ сиропѣ, который долженъ состоять изъ одной доли сахара и одной доли воды. Сними съ огня и вынь, когда начнутъ они уступать давленію пальца. Тогда присоветуй къ сиропу еще одну долю сахара, увари его немного и, еще горячій, вылей на абрикосы. На другой день, выбравъ абрикосы, увари сиропъ въ особой посудинѣ въ степень, называемую *сѣткою* (№ 663), и вторично вылей на абрикосы. Повтори это же дѣйствіе въ третій день; но тогда уваривай уже сиропъ до степени близкаго къ такъ называемому *о-перль* (см. № 663). Когда абрикосы пожелтаютъ въ этомъ послѣднемъ сиропѣ сушки, дай имъ осякнуться и положи на шарелки, усыпанные мѣлкимъ сахаромъ. Засушивай въ печномъ легкомъ

духу, почаще обрачивая, дабы они всюду об-
лились сахаромъ, и когда надлежащимъ обра-
зомъ высохнушъ, положи въ коробочки, перекла-
дывая каждый слой оныхъ бумагою.

Точно такимъ же образомъ можно конфиро-
вать и персики; но они лишаются отъ сего свой-
ственнаго имъ запаха.

№ 665.

Конфированныя сливы.

Изъ нихъ не должно вынимать косточекъ; а
конфировать подобно абрикосамъ, съ тою
только разницею, что вмѣсто трехъ вышепи-
санныхъ дѣйствій должно повсѣорѣе ихъ до
пяши или до шести разъ, поспешенно уваривая
сиропъ. При послѣднемъ взвареніи, т. е. когда
сиропъ достигнетъ почти степени жемчужнаго
(№ 663), положи въ него сливы и вскипяти.
Потомъ оставь ихъ въ сиропѣ на двои сушки, не
допуская какимъ бы то ни было способомъ,
чтобъ онѣ остыли. Наконецъ высуши, подобно
абрикосамъ.

№ 666.

Конфированныя груши.

Для нихъ нужно пять вышеозначенныхъ дѣй-
ствій, и при послѣднемъ груши вскипятишь въ
сиропѣ, уваренномъ въ степень жемчужнаго;
потомъ, давъ полежать въ немъ двои сушки,
высушишь по обыкновенному.—Для конфирова-
нія баргамошовъ можно поступать такимъ же
образомъ.

№ 667.

Конфированныя грецкіе орѣхи.

Возьми ихъ незрѣлые, въ коихъ ядро, только
бы что наливать начинало, облупи слегка, и по
мѣрѣ облупливанія опускай въ холодную воду,
дабы не пошемили; повари немного и выложи

опять въ холодную воду. Сиропъ, очистивъ, увари въ степень *лиссе* (см. No 663), дай ему немного остынуть, и потомъ вылей на орѣхи. На другой день разогрѣй сиропъ, не доводя его до вскипѣнія, и прибавь немного сахару въ замѣну того, который вберешь въ себя орѣхи. Тогда, давъ ему поостынуть, вылей на орѣхи. Повтори это дѣйствіе пять разъ, присовокупляя по немногу сахару, дабы сиропъ имѣлъ степень почти *жемчужнаго* (см. тамъ же).

№ 668.

Конфированныя корки померанцовыя, лимонныя и проч.

Намачивай въ водѣ корки какого нибудь изъ сихъ плодовъ, пока начнушь онѣ уступать давленію пальца. Тогда вынь ихъ, и давъ осушиться, поступи подобно какъ съ абрикосами. Впрочемъ при послѣднемъ дѣйствіи можно ихъ вскипятить въ сиропѣ.

Т Е П Л Ы Я П И Т І Я .

№ 669.

Кофе, вареный съ водою.

Думаю, немногимъ извѣстна собливаго рода кофеиница; почему нужнымъ нахожу сдѣлать краткое описаніе оной.—Она состоить изъ цилиндра, сдѣланнаго изъ бѣлаго желѣза или жести, открытаго сверху и имѣющаго крѣпкое дно съ весьма малыми свѣжинами. Въ пакую кофеиницу, смотря по величинѣ ея, насыпаютъ молодшаго кофе кучкою, и наполняютъ ее кипящею водою сквозь ситку, дабы вода упала на кофе въ видѣ дождя. Отъ сего кофе будешь на-

пишывашься ею постепенно, и опинкшуренная имѣ вода, спекая въ подспавленный сосудѣ, собственно именуемый кофейницею, будетѣ содержать въ себѣ всѣ существенныя его часпицы. Симѣ образомѣ кофе освободится опѣ всего находящагося въ немѣ непріятнаго, и сіе доказываеиъся шѣмѣ, что если взлишь на него въпорично кипящую воду, то она будетѣ сходитьѣ мало оцѣвченною, а пришомѣ также сѣ горечью и довольно непріятнымѣ запахомѣ.

Ежели зженный кофе исполченѣ будетѣ очень мѣлко и вышеписанная форма уложена имѣ равномерно, то вода, пробираясь сквозь него медленно, напишаетѣ столько существенными онаго часпицами, что первая процѣженная сквозь него такимѣ образомѣ въ сосудѣ вода совершенно его ослабитѣ, хотя сколькобѣ ни было положено кофе. Эшо истинная кофейная эссенція, кошорая въ крѣпко запертыхѣ сосудахѣ можетѣ долго сохраниться, особливо же, если прибавишь къ ней немного сахара. Чшожѣ касается до упошребленія сей эссенціи, то должно налишь ею шѣлько чешверть чашки, а ошальное дополнишь кипящею водою; опѣ чего кофе бываетѣ готовѣ въ одну минушу.

Кому угодно кушанцѣ кофе со сливками, тошѣ можетѣ уменьшишь количество кипяшка, и замѣнишь оный сливками.

Но 670.

Баваруазѣ.

Касательно пригошвленія баваруаза водянаго, подслашти чайный нашой сиромѣ изѣ травы волосапника и пусши нишочку воды изѣ померанцовыхѣ цѣшповѣ.—Чшо же касается до баваруаза молочнаго, то смѣшай чайный опварѣ пополамѣ сѣ молокомѣ, подслашти сиромѣ изѣ травы волосапника, и присовокуи немного воды изѣ померанцовыхѣ цѣшповѣ.

№ 671.

Ш о к о л а д ъ .

Фунтъ шоколаду раздѣляютъ иногда на двѣнадцать, а иногда на шестнадцать чашекъ. Первое дѣленіе служитъ для приготоуленія шоколада водянаго, а второе для приготоуленія шоколада молочнаго.

Налей въ шоколадницу столько чашекъ воды, сколько желаешь имѣть шоколаду; выложи въ нее истертый на теркѣ шоколадъ и посредствомъ мѣшанія мушовкою распусти оный. Когда шоколадъ такимъ образомъ распустился, поставь шоколадницу на горячую золу и дай слегка вариться. Предъ тѣмъ, какъ подаешь на столъ, взбей мушовкою, чтобы сославилась пѣна.

NB. Шоколадъ молочный дѣлается точно такимъ же образомъ.

Что касается до шоколада съ ванилью, то лучше ваниль класть непосредственно предъ подаваніемъ его: ибо иначе запахъ оной отъ варенія совершенно бы уничтожился. И такъ, въ предоуращеніе сего, употреби лучше подъ конецъ ванилевый сиропъ (№ 657), коего довольно на чашку пол-ложки кофейныхъ.

№ 672.

П у н ш ъ .

Такъ какъ лучший пуншъ приготоуляется съ ромомъ; но какъ ромъ довольно дорогъ, то можно мѣшанъ его пополамъ, или даже съ двумя шреями водки.

Возьми пол-липры рому, столько же водки, шесть лимоновъ, настоя изъ полушора золотника чаю и нужное количество сахару и кипящей воды, дабы пуншъ имѣлъ потребную степень крѣпости.

Пар. Пое. Ч. II.

Напри нѣскольکو кусковъ сахару цедрою; потомъ разрѣжь лимоны надвоѣ, и выжми сокъ изъ нихъ сквозь сито, дабы сѣмячки и шѣло остались на ономъ. Взявъ на чай кипящую воду, дай настаиваться десяти минутъ. Во время сего приговариванія вели вскипятишь двѣ, или три липры воды. Тогда налей въ чашу ромъ и водку, лимонный сокъ и чай; къ чему присо-вокупи напертый цедрою сахаръ, такъ чтобы всего было въсѣмъ сѣ фунтѣ. Наконецъ возлей на все кварцу кипящей воды. Возмѣшивая ложкою, дай сахару распуститься. Потомъ попробуй пуншъ; и если оный окажется очень крѣпкимъ, то подбавь кипящей воды; а если будетъ не довольно сладокъ, присовокупи сахару. — Впрочемъ не лзя всему опредѣлить точной пропорціи, потому что большее, или меньшее количество шего, или другаго вещества непосредственно зависитъ отъ вкуса каждаго. Нужно только замѣнить, чтобы пуншъ былъ горячъ, для чего надлежитъ употреблять воду почти кипящую.

Но 673.

Пуншъ молотный.

Сдѣлай пуншъ, какъ было предписано выше, но безъ лимоновъ; на настой чая употреби только липру кипящей воды; къ чему присо-вокупи потомъ липру молока, варенаго сѣ золо-тикомъ корицы.

Но 674.

Пуншъ винный.

Налей въ чашу бушылку лучшаго краснаго Бордосскаго вина, обыкновенный спаканъ Французской водки, выдави сокъ изъ двухъ лимоновъ, и присо-вокупи полкварты кипящей воды. Далѣе, положи немного корицы и мускатнаго цвѣта, и на фунтѣ всего $\frac{3}{4}$ фунта сахару.

Или иначе: возьми бушылку вина сошерна, пол-
шакана Французской водки, двѣ рюмки анисо-
вой водки, по же количество воды и сахару.

САХАРНЫЯ ПРИГOTOВЛЕНІЯ.

№ 675.

Консервѣ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Положи на сковородку фунтъ сахару и смочи
его такимъ количествомъ воды, чтобъ онъ
распустился; приславъ на огонь и прилѣжно
снимай пѣну. Когда сахаръ уварится до сте-
пени *ложкаго* или *кассе* (см. выше № 663),
положи въ него четверть фунта очищенныхъ
померанцовыхъ цвѣтовъ, снявъ однакожь на-
передъ сковородку съ огня. Мѣшай, пока сахаръ
вокругъ сковородки побѣлѣетъ. Тогда разложи
его въ бумажныя формочки.

В. Ежели, положивъ померанцовыя цвѣты
въ сиропъ, дать стоятъ сковородкѣ на огнѣ до
тѣхъ поръ, пока сахаръ оцвѣтшился въ темно-
ватый колеръ, то получишь такъ называемый
подозженный консервъ.

№ 676.

Консервы изъ плодовъ вообще.

Оныя дѣлаются, вмѣшивая въ сиропъ, уварен-
ный до степени *кассе*, мармелада, или желе, уварен-
наго до степени мармелада, употребляя того,
или другаго четверть фунта на фунтъ сахару.

№ 677.

Консервѣ изъ померанцовой корки.

Сотри корку съ шрехъ померанцовъ на до-
статочное количество мѣлко толченаго сахару.
Свари фунтъ сахару *перистаго* (см. выше

Но 663). Вмѣшай въ сиропъ обтершую корку съ померанцовъ и сахаръ, на который она была сшпета; вымѣшай деревянною лопаточкою, и когда сиропъ начнетъ згущаться, разлей его въ бумажныя формочки.

Точно такимъ же образомъ дѣлають консервы изъ лимонной корки, цедры и баргамошовъ.

Но 678.

Консервы суфле или дутые.

Должно сварить сахаръ по вышеписанному и вмѣшавъ въ него избранное снадобье, для доставленія ему пріятнаго запаха; и когда онъ довольно уварится, то сними сковородку съ огня. Взмѣшивай хорошенько лопаточкою сънизу вверхъ, и коль скоро сахаръ начнетъ всходить, положи въ него сбитый съ сахаромъ же бѣлокъ. Послѣ чего немедленно вымѣшай и вылей въ форму. При семъ нужно надъ консервомъ держать дно сковородки, дабы жаръ отъ оной препятствовалъ ему опасъ.

Но 679.

П р а л и н ы .

Въ мѣшкѣ изъ толстой холстины перетряси фунтъ сладкихъ миндалинъ, дабы отдѣлилъ отъ нихъ обыкновенно прилипающую къ нимъ пыль. Потомъ положи ихъ на сковороду съ фунтомъ сахару и шрема, или чешырма ложками воды. Поставь сковородку на огонь и согревай миндалины, пока онъ начнетъ шрещать. Тогда сними сковородку съ огня и мѣшай деревянною лопаточкою, доколѣ сахаръ превратится въ мѣлкой порошокъ и ошстанетъ отъ миндалинъ. Опними часть сахара, и сковородку поставь опять на огонь, взмѣшивая миндаль и оставшійся сахаръ лопаточкою. Миндалины не замедлятъ напиться сахаромъ; и когда оставшійся въ сковородкѣ сахаръ употребится весь

такимъ образомъ, подбавь онаго еще и шакъ далѣе посепенно, пока сахаръ изойдетъ весь. Тогда выложи миндалины на писчую бумагу.

№ 680.

Померанцовые цвѣты въ сахарѣ.

Очисти фунтъ померанцовыхъ цвѣтовъ, оставивъ только лепесточки (petales) оныхъ; бросай ихъ одинъ по другому въ воду, потомъ дай осякнущъ, и вскипятивъ нѣсколько разъ въ сиропѣ, пропусти сквозъ чистое рѣшето. Послѣ чего померанцовые цвѣты положи въ мѣлкой сахаръ и разопри въ рукахъ, дабы высохли. Далѣе, просѣя ихъ въ ситѣ, дабы отдѣлилъ лишній, неприспавшій къ нимъ сахаръ, высуши въ печи и разложи въ крѣпко закупоренныя банки.

№ 681.

Бисквиты суфле или дутые.

Сбей нѣсколько яичныхъ бѣлковъ съ сахаромъ и мѣлко толчеными осахаренными померанцовыми цвѣтами, приготовленными по вышеписанному. Наполни эшою смѣсью маленькія бумажныя коробочки, и запеки въ печи, въ вольномъ духу.

NB. Сии бисквиты можно приготавливать также разныхъ цвѣтовъ, употребляя для сего вещества, означенныя въ № 530.

№ 682.

Бланшированные плоды.

Обмочи въ збишомъ яичномъ бѣлкѣ вишни, смородину, клубнику, виноградъ; потомъ обваляй въ мѣлко толченомъ сахарѣ и засуши въ печи, въ вольномъ духу.

№ 683.

Стержни ангелики конфированные.

Очисти стержень ангелики, отдѣливъ жесткіе, желубовашые листы; вари четверть

часа въ кипящей водѣ; потомъ, давъ опечь, окуни въ сахаръ, уваренный въ степень *перистаго* (No 663), повтори въ сіе неоднократно; послѣ чего высуши на мраморной плитѣ въ вольномъ печномъ духу.

Свѣжая корка съ померанцовъ и лимоновъ и незрѣлые грецкіе орѣхи приготавливаются почти такимъ же образомъ.

№ 684.

Лепешетки изъ кашеи.

Возьми 12 золотн. сухаго экстракта (выпяжки) изъ кашеи и 72 золотн. сахару; замѣси изъ сего на достаточномъ количествѣ слизи изъ гуммы-драганша родъ шѣста; раскапай это шѣсто въ ножовое лезвие пополю, изрѣжь въ куски какой угодно фигуры и высуши въ печи (*).

№ 685.

Лепешетки отъ жажды.

Возьми полшора золотника кислоты виннокислой соли (*acide tartarique*), фунтъ сахару и 20 капель существеннаго цитроннаго масла; посредствомъ достаточнаго количества слизи гуммы-драганша замѣси изъ сего шѣсто, раскапай оное скалкою, изрѣжь въ произвольной величины куски и высуши.

№ 686.

Пряники изъ малины.

Возьми фунтъ сухой малины и $3\frac{1}{2}$ фунта сахару. Исполки малину; сахаръ увари въ степень *ложкаго* (No 663), и положи въ него малину съ

(*) Чѣмъ сдѣлашь сіи лепешечки пріятнѣе на вкусъ, можно присовокупить къ шѣсту оныхъ шинкшуръ коричневой, ванильной, воды изъ померанцовыхъ цвѣтѣвъ и проч.

ложкою збишаго въ пѣну яичнаго бѣлка; вымѣшай хорошенько, вскипяти одинъ разъ, и потомъ разложи въ бумажныя коробочки.

№ 687.

Пряники анисные.

Возьми по 16 золотниковъ мѣлко истолченныхъ аниса и бадьяна, и $2\frac{1}{2}$ фунта сахару. Сбей въ пѣну одинъ яичной бѣлокъ; увари сахаръ въ степень *полукассе* (см. выше № 663), положи въ него анисъ съ бадьяномъ; поставь на огонь; повари немного, или столько, пока сахаръ вскипитъ до двухъ разъ. Тогда поостудивъ, разложи въ коробочки.

П О В А Р Н Я

ДЛЯ БОЛЬНЫХЪ И ВЫЗДРАВЛИВАЮЩИХЪ.

№ 688.

Похлебка наскоро.

Не рѣдко случается, что не бываетъ бульона тогда, какъ онъ необходимо нуженъ или пошому что сего не предвидѣли, или пошому что запасенный испортился, на примѣръ окисъ, прогорѣлъ и проч.—обстоятельствъ, чаще всего случающееся во время лѣтнихъ жаровъ. И такъ вотъ средство приготовить въ полчаса очень хорошій бульонъ.

Искроши въ жеребейки полфунта говядины и въ малые куски пол-цыпленка; положи въ кастрюлю; налей около одного штофа воды; дай вскипѣть поскорѣе, снимая пѣну; присоветуй къ сему вареву одну марковь, одну луковицу изрѣзанные въ ломтики, и приличное количество соли. Продолжай кипятить. Накрой кастрюлю и положи на крышку смоченную тряпку, которую по мѣрѣ того, какъ она будетъ нагрѣваться, окунай въ свѣжую воду. Симв средствомъ отврати излишнее выпариваніе бульона, которое иначе лишило бы его существенно питательныхъ частицъ. Кипятивъ такимъ образомъ бульонъ полчаса, процѣди его сквозь сито.

№ 689.

Желе или студень.

Симв же способомъ можно приготовить и

желе. Возьми, на примѣръ, фунтъ говядины, одну спарую курицу и половину шелячьей поджилки. Говядину изруби, а курицу и поджилку изрѣжь сколько можно въ мѣлкіе куски. Положи все въ кашпрюлю, вылей шшофа полшора воды; кипящи и счерпывай пѣну. Присовокупи изрѣзанныхъ въ ломпики двѣ моркови, сполько же луковицъ, сполько же рѣпъ, половину пасшернака и пошребное количество соли. Продолжай кипяченіе, какъ было предписано выше, накрывъ кашпрюлю и положивъ на крышку мокрую тряпицу. Послѣ чего кипятивъ шакимъ образмъ полчаса, процѣди сквозь сито и выжми. Сбей одинъ яичный бѣлокъ, присовокупи его къ желе; кашпрюлю пошавъ опять на огонь, и не накрывая, кипящи; снимай почаще пѣну. Захвативъ ложкою немного желе, выложи оное на шарелку. При чемъ, если желе, ошпынувъ, получишь надлежащую густошу, сними кашпрюлю съ огня, и для осушенія содержащагося въ ней, вылей оное въ фаянсовую чашу. Еслижъ желе окажется не довольно швердъ, то опять увари его.

№ 690.

Саго скоромное.

Саго есть мучняное и вмѣстѣ камедистое вещество, происходящее изъ сердцевины пальмоваго дерева, расшущаго въ Ост-Индіи и на островахъ около береговъ Азіи. Его должно вымыть въ горячей водѣ и варить съ мяснымъ бульономъ, прибавля онаго мало по малу до тѣхъ поръ, пока саго совершенно распустишся и составишь родъ желе.—Къ нему, для содѣланія его питательнѣйшимъ, можно предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, присовокупить одно, или два яичныхъ желшка.

No 691.

Саго молотное.

Вымывъ саго въ горячей водѣ, вари его въ молокѣ съ присовокупленіемъ кусочка корицы, и предъ пѣмъ, какъ подавашь, подсласти сахаромъ.—Ежели корица по качеству болѣзни не годится, то предъ подаваніемъ на столъ саго можно замѣнить ее прибавленіемъ въ него воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

No 692.

Саго винное.

Вымывъ саго, какъ было говорено выше, распусти его въ водѣ, и когда распущишся, присовокупи столько же хорошаго бѣлаго вина, сколько было взято воды, и нужное количество сахару. Пошомъ вскипяти нѣсколько разъ, и предъ подаваніемъ подбей нѣсколько яичныхъ желшковъ.—Для приданія сему саго пріятнаго запаха, прибавь къ нему шершой верхней лимонной корки, или корицы, или воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ. При чемъ первыя два вещества должно класъ въ воду, въ которой распускаешь саго; померанцовыхъ же цвѣтовъ воду подбьшь въ него вмѣстѣ съ личными желтками.

No 693.

Салеъ.

Салеъ есть корень нѣкотораго растѣнія, привозимый по большой части изъ Персіи и Гишай, и который обыкновенно толкутъ въ порошокъ. Приготовленіе онаго для употребленія больныхъ и выздоравливающихъ непрудно. Въ мясномъ ли бульонѣ, молокѣ, или водѣ (соображаясь съ предписаніемъ Медика) будешь онъ вариться, должно распустить его въ той, или

другой жидкости только одну кофейную ложечку въ обыкновенной порціи; а подправляешь, для приданія такой похлебкѣ пріятнаго запаха, надлежитъ тебѣ, что назначитъ Врачъ.

№ 694.

Ячмень перловый.

Намочи ячмень на ночь въ холодной водѣ; поутру дай ему осякнуть на рѣшетѣ, и вари съ бульономъ, пока хорошенько распрескается. Однако сначала налей бульона лишь столько, чтобы ячмень имъ покрылся; а потомъ присоветуй еще онаго. Когда ячмень распрескается, должно продолжишь кипяченіе, дабы бульонъ напишался всѣмъ, что разрѣшишься можешь. Послѣ чего выжми сѣвось вешошку, скручивая ону.

Ежели ячмень назначается не для больного, то можно дать ему распрескаться въ какойнибудь похлебкѣ.

Симъ же образомъ приготовляютъ ячменный кремъ съ водою и молочный, прибавляя сахару, или сиропа правы волосатника, а для запаха, воды изъ померанцовыхъ цвѣтшвъ.

№ 695.

Похлебка изъ картофельной муки.

Изъ сей муки приготовляются похлебки легкія и весьма здоровыя.—Для приготоуленія такой похлебкы скоромною, разведи въ полу-чашкѣ скоромнаго бульона столоую ложку картофельной муки; вылей это въ кипящій бульонъ, безпрестанно мѣшая оный, и дай нѣсколько разъ вскипеть. Ежели похлебка выйдетъ очень густа, то подбавь еще бульона; въ противномъ же случаѣ присоветуй разведенной въ холодномъ бульонѣ картофельной муки.

Точно такимъ же образомъ поступи для приготоуленія такой же похлебкы молочной, п. е.

разведи картофельную муку въ холодномъ молокѣ, и эшотъ растворъ вылей въ молоко кипящее; подсласти и для запаха приправъ водою изъ померанцовыхъ цвѣтсовъ.

№ 696.

Похлебка изъ овсяной крупы.

Оная пригошьяется двоякимъ образомъ: изъ цѣлыхъ овсяныхъ крупъ и молошой изъ нихъ муки.

Если хочешь употребить муку, то нужно, чтобъ она была свѣжая, ибо легко прогоркаетъ; при чемъ надлежитъ предохранять ее отъ солнечнаго зноя и влажности.

Разведи столовую ложку такой муки въ получашнѣ мяснаго бульона; выложи эшотъ растворъ въ маленькую кашпрюлю съ бульономъ и кипящи десяти минутъ.

Похлебка изъ такой муки точно симъ же образомъ пригошьяется молочная и водяная. Въ нее обыкновенно прибавляютъ сахару, или сиропу; а приправляютъ для запаха или водою изъ померанцовыхъ цвѣтсовъ, или шѣмъ, что будетъ для сего предписано отъ Медика.

Еслижъ хочешь употребить цѣлую овсяную крупу, то намочи ее наканунѣ въ водѣ, дай осякнущь, и на слабомъ огнѣ вари долго съ мяснымъ бульономъ, молокомъ, или водою. Пошомъ выжми въ вешошкѣ, скручивая оную. Эшотъ меподъ имѣетъ неудобства при увариваніи бульона и молока: ибо первый дѣлается отъ сего очень солонъ, а второе весьма густѣетъ. Почему вмѣсто того, чтобъ намачивать овсяную крупу наканунѣ и дасть стоять ночь, лучше непосредственно кипящипъ ее при или чешыре часа въ водѣ и выжать въ вешошкѣ. Тогда получишь густую похлебку, которую можно разжидить бульономъ, или молокомъ.

Но 697.

П а н а д а.

Возьми мякиша недавно испеченнаго бѣлаго хлѣба, положи въ кашпрюлю съ небольшимъ количествомъ воды и вскипяти. Тогда мякишъ, напишавшись водою, превратишься въ нѣсколь-
 рый родъ кашицы, которую должно развесити водою. Прибавь соли и дай вскипѣть нѣсколько разъ. Послѣ чего сними кашпрюлю съ огня и распусти въ похлебкѣ кусокъ коровьяго масла.

Такой панадѣ будешь гораздо вкуснѣе и питательнѣе, ежели подбьешь въ него одно, или два яичныхъ желтка.

Можно также приготоуишь панадѣ съ мяснымъ бульономъ, или съ молокомъ; однакожъ молочный для дѣтей предпочтительнѣе. Вотъ какъ онъ дѣлается:

Смочи мякишъ бѣлаго хлѣба небольшимъ количествомъ воды; и когда оный превратишься въ густую кашу, разжиди ее свѣжимъ молокомъ; вари, не доводя до вскипѣнія; напоследокъ прибавь немного сахара.

Но 698.

Бульонъ изъ курицы.

Избей лезвемъ повареннаго ножа половину курицы; потомъ вари ее на маломъ огнѣ въ кашпрюлькѣ, или горшкѣ съ полкваршою воды и малою долею соли.

Но 699.

Бульонъ прохладительный.

Изрѣжь въ жеребейки полфунша шеляпины отъ сѣрка; положи въ небольшой горшокъ съ щепотью кервеля, двумя лакшуками и нѣсколькими листьями дикой цикоріи; свари и процѣди бульонъ сквозь сито.

Но 700.

Бульонъ изъ телячьего легкаго.

Возьми четвертую долю телячьего легкаго, и вымывъ хорошенько, изрѣжь въ жеребейки; положи въ горшокъ съ кварною воды, щепотью коринки, шестью финиками, двѣнадцатью изюминами и двѣнадцатью золотниками темнаго сахару леденцу; вари на маломъ огнѣ четверть часа; пошомъ процѣди бульонъ сквозь сито.

Но 701.

Мука изъ сарацинскаго пшена.

Такъ какъ сію муку не всегда можно имѣть доброшную, то вотъ какимъ образомъ каждый можешь сдѣлать ее самъ. Вывывъ хорошенько пшено, вари его въ небольшомъ количествѣ воды, пока оно разбухнетъ и вберетъ въ себя всю воду. Тогда давъ пшену осякнуть, разложи его на бумагу, суши на солнцѣ, и когда совершенно высохнетъ, истолки въ иготи. Посредствомъ сего дѣйствія получишь прекраснѣйшую муку, уже вареную, и для употребленія которой довольно развесити ее въ какойнибудь кипящей жидкости.

При этой мукѣ можно приготовить кремы изъ сарацинскаго пшена съ мяснымъ бульономъ, молокомъ, или водою.

Но 702.

Прохладительная эмульзія.

Сбей унцію сладко-миндальнаго масла съ однимъ яичнымъ желткомъ и ложкою мѣлко толченаго сахара. Когда всѣ сіи вещества хорошо соединятся между собою, присоветуй двѣ, или три ложки сиропа изъ правы волосашника и подпусти нипочку воды изъ померанцовыхъ цвѣтшвъ.—Сію эмульзію обыкновенно употребляютъ по десертной ложкѣ.

№ 703.

Ячменная или яшная вода.

Когда ячменная вода будетъ онѣ Медика предписана, какъ средство укрѣпительное, или прохладяющее, то должно употребить ячмень разваренный такъ, чтобы съ него слезла первая шелуха, пошому что она содержитъ въ себѣ вяжущее начало. Еслижъ ячмень предписанъ, для полосканья, съ листьями ежевики и медомъ, въ такомъ случаѣ должно употребить ячмень цѣлымъ, оставивъ первую воду, въ которой онъ варился. — Сперва надлежитъ ячмень кипятить, пока онъ распрескается; потомъ вмѣстѣ съ водою вылить на листья ежевики, процѣдить, и прибавить по равной долѣ меду и уксусу, по естѣ по ложкѣ того и другаго.

№ 704.

Бульонъ изъ разныхъ травъ.

Облупивъ какъ слѣдуетъ, искроши горсть щавели, сполько же бѣлой свеклы и полгорсти кервеля; положи все это въ кастрюлю и вари на огнѣ; при чемъ, когда хорошо уварится, присо-вокупи немного говяжьяго сала, полторы лифры воды и величиною съ грецкой орѣхъ коровьяго масла. Дай нѣсколько разъ вскипѣть, и потомъ процѣди сквозь сито.

№ 705.

Желе изъ телячьихъ ногъ.

Начальное приготовленіе оныхъ назначено выше въ № 550.

Впрочемъ этожъ желе или студень можетъ быть приготовляемъ различнымъ образомъ для употребленія выздоравливающихъ особъ.

Къ сему желе, присовокупивъ миндальное молоко и сахаръ, можно сдѣлать такъ называемый блан-манже. Впрочемъ вотъ для сего предписа-

ніе: ошелуши горсть сладкихъ миндалинъ и при, или чешыре зерна миндаля горькаго, съ коихъ также должна бытъ содрана кожа. При чемъ, дабы миндалины не дали изъ себя масла, смочи немного водою и толки въ иготи. Когда миндаль будетъ исполченъ надлежащимъ образомъ, вылей на него полшакана воды и выжми въ ветошкѣ, скручивая оную. Въ происшедшей отъ сего эмульсіи распусти два, или три унца сахару. Распоти на огнѣ количество желе, какое употребишь хочешь въ дѣло, и дай ему послѣ немного пооспынуй. Тогда присоветуй къ нему эмульсію съ сахаромъ и дай оспынуй совершенно.

Съ выжатіемъ сока изъ лимона, или померанца можно имѣть желе кислый.

Если это желе или спудень вскипятишь съ шаканомъ вина малаги, приличнымъ количествомъ корицы и сахару, то сдѣлаешь желе подкрѣпительное. Однако опять скажу, если оное будетъ предписано отъ Г-на Медика.

№ 706.

С ы в о р о т к а.

Возьми полкварты свѣжаго молока, вари его и дай оспынуй. Тогда положи часть сычуга. Когда молоко свернется отъ онаго, выложи его въ форму изъ ивовыхъ прутьевъ, обшаную снизу холщиною, и оставшуюся такимъ образомъ сыворопку храни въ приличномъ мѣстѣ.

Приготовленная такимъ образомъ сыворопка совсѣмъ не содержитъ въ себѣ кислоты и не обременяетъ желудка; напротивъ того она есть вещество прохладительное и утоляющее жажду.

NB. Нужно при семъ случаѣ сказать вообще, что самое лучшее средство для сдѣланія оной есть положить въ молоко кусокъ сычуга.

No 707.

Сокъ изъ разныхъ травъ.

Возьми горсть кресс-салапа, сполько же кервеля и дикой цикоріи, изруби все хорошенько и исполки въ мраморной иготи; выжми въ льняной вешонкѣ, скручивая оную. При чемъ, если травы были очень сухи и не дали достаточнаго количества сока, то перешолки ихъ опять съ малою долею воды, вшорично выжми сквозь вешонку и присовокупи къ первому соку.

Для очищенія такого сока, поставь его въ закрытомъ сосудѣ въ горячую воду; при чемъ, когда замѣшишь на днѣ осадокъ, процѣди жидкость сквозь сито; а если хочешь, чшобъ сокъ былъ еще чище, процѣди его сквозь сѣрую бумагу.

Иногда Медики предписываютъ такой сокъ непроцѣженнымъ; почему должно соображаться какъ въ разсужденіи сего, такъ рода и количества травъ.

No 708.

Т и з а н ы.

Тизаны, въ составленіе коихъ входятъ коренья, плоды, или зерна, обыкновенно приготовляются въ родѣ декокшнвъ, т. е. ихъ кипятятъ съ водою. Тѣ изъ тизанъ, въ кои входятъ лишь листья, или цвѣты, почти всегда приготовляются посредствомъ настаиванія, т. е. наливаютъ на нихъ воду, если впрочемъ Медикъ не сдѣлаетъ для сего особливаго предписанія. Когда тизана должна состоять изъ веществъ, изъ коихъ однѣ надобно варить, а другія настаивать; то сперва надлежитъ вскипятить первыя въ достаточномъ количествѣ воды, и когда вскипятъ, вылить на вшорыя; дать съ четверть часа устаиваться, и потомъ процѣдить сквозь вешонку.

Пар. Пов. Ч. II.

Вотъ, на примѣръ, способъ сдѣлать самую простую шизану, которая пріятна на вкусъ, прохладительна и не обременяетъ желудка.

Возьми полпучка придорожнаго проса, облупи его, изрѣжь въ мѣлкіе куски и полчаса кипящи въ кваршѣ воды. Тогда присокоупи палочку солодкового корня шолщиною въ палецъ, а длиною въ чепыре вершка. Оскобливъ, изрѣзавъ и раздавивъ его, дай нѣсколько разъ вскипѣть, и потомъ вылей все на пясть, или на шесть крупно изрѣзанныхъ листовъ дикой цикоріи. Дай настаиваться четверть часа; послѣ чего процѣди сквозь вешошку.

№ 709.

Лепешечки.

Къ пригошовленіямъ для больныхъ и выздоравливающихъ принадлежатъ также, смотря по предписанію Медика, лепешечки, коихъ описаніе находится выше въ Ошдѣленіи *Сахарныхъ пригошовленій*.

№ 710.

Сиропъ аршатный.

Смотри пригошовленіе онаго выше, въ Ошдѣленіи *Сиропы*.

№ 711.

Пригошовленіе картофельной муки.

Такъ какъ картофельная мука есть вещество, наиболѣе приличествующее дѣтямъ и выздоравливающимъ, и такъ какъ покупаемая не всегда имѣетъ надлежащее качество: то вотъ способъ пригошовлять ее самому дома.

Возьми крупныхъ картофелей не потому, чтобы содержали они въ себѣ болѣе мучниаго веще-

спва, но пошому что ихъ удобнѣе испирать; вы-
мой ихъ въ нѣсколькихъ водахъ. Запасись полу-ци-
линдрическою шеркою и прибей ее гвоздями къ уз-
кой доскѣ, которая была бы длиною отъ двухъ съ
половиною до трехъ футовъ. Одинъ конецъ такой
доски упри въ дно деревянной лаханки, наполнен-
ной на двѣ трети доли вышины ея водою; а
другой конецъ доски поддерживай лѣвою рукою
такъ, чтобъ испираемый на шеркѣ картофель
упадалъ прямо въ воду, и въ семъ положеніи
правою рукою испирай картофель. Когда на-
шерстаго такимъ образомъ картофеля получишь
сполько, что вода едва будетъ покрывать оный,
выложи все на волосяное сито, положенное надъ
другою, гораздо большею лаханкою. На остав-
шійся на ситѣ шерстый картофель наливай
воду стремительно, дабы она унесла съ собою
содержащееся еще въ картофелѣ мучняное веще-
ство. Дай процѣженному четверть часа успаи-
ваться; послѣ чего слей воду, и тогда на днѣ
лаханки найдешь мучняный осадокъ; но оный еще
не чистъ, подцѣченъ; почему надлежитъ его
очистить слѣдующимъ образомъ, а именно: на-
лей на осадокъ чистой воды, вымѣшивая оный
рукою; потомъ выложи все на сито, поставлен-
ное надъ первою лаханкою, которая напередъ дол-
жна быть вымыта. Тогда на ситѣ останется
нѣсколько шерстаго картофеля, который иначе
смѣшался бы съ осадкомъ. Дай процѣженному
постоять четверть часа спокойно; послѣ чего
слей съ осадка воду; вымѣшай осадокъ, дабы
свободить его отъ остальной воды; дай впо-
рично опстояться; опять слей воду, и повтори
это дѣйствіе до тѣхъ поръ, пока вода будетъ
еще сходить оцѣченною, нечистою. Когда же
будетъ она стекать совершенно чистою, дай
осадку полчаса постоять, и потомъ выложи

его на растянутое плотное полотенно. При чемъ скорѣ осадокъ начнетъ высыхатъ, взмѣшай его отъ времени до времени, дабы онъ всюду высушился равномерно. Высушенную такимъ образомъ карпофельную муку храни въ корбочкахъ, въ сухомъ мѣстѣ.

О СОХРАНЕНИИ РАЗНЫХЪ ДОМАШНИХЪ ЗАПАСОВЪ.

№ 712.

Французское приготовленіе кислой капусты.

Изрубивъ бѣлую капусту по обыкновенному, должно по крайней мѣрѣ двѣнадцать часовъ квасить ее въ чистомъ корытѣ, или подобномъ тому. (Иногда бываетъ для сего потребно времени сушки, но никакъ не больше.) По прошествіи этого срока надлежитъ капусту крѣпко выжимать въ корытѣ, чтобы она совершенно свободилась отъ сока.

На дно кадки насыпать неполною слой соли, а на нее положить слой капусты; насыпать оную горстью соли, щепотью перца и нѣсколькими самыми зрѣлыми можжевельными ягодами. На это положить еще слой капусты; опять насыпать солью, перцомъ, можжевельными ягодами, и продолжать такимъ образомъ, пока наполнится при четверти кадки. На послѣдній слой наложить деревянный кругъ съ рукояткою, который приходился бы точно по кадкѣ, а на него вмѣсто гнета навали два, или два съ половиною пуда

камней, но не известковыхъ, которые могутъ всосать въ себя кислородъ изъ капусты, а дикихъ, или жерновыхъ.

По прошествіи недѣли капуста дастъ изъ себя столько соку или рассола, что оный выспуститъ сверхъ наложеннаго на нее круга. При чемъ, когда этотъ рассолъ подернется перепонкою, то будетъ значить, что капуста годится для употребленія. Тогда сними перепонку, опними камни вмѣстѣ съ кругомъ, и большою деревянною вилкою, или лопаточкой бери капусты сколько потребуется. Потомъ оставшуюся въ кадкѣ капусту сровняй, и по прежнему наложи на нее кругъ съ камнями.

Такъ какъ кругъ не можетъ совершенно прилипнуть къ кадкѣ, а нужно, чтобъ капуста не имѣла сообщенія съ воздухомъ: то какъ въ первый, такъ и послѣдующіе разы, когда будешь опнимать кругъ, должно края внутри кадки обложить вокругъ намоченными вѣшочками, и при каждомъ выниманіи вымывать ихъ начисто. Равно надлежитъ также выширать сухими вѣшочками части кадки, которыя будутъ оставаться влажными по мѣрѣ выниманія капусты. При чемъ, если рассолу окажется слишкомъ много, то должно его убавить, оставляя лишь столько, сколько нужно, чтобъ капуста была имъ покрыта.

Кадки съ кислотою капустою надлежитъ ставить или въ погребъ, или по крайней мѣрѣ въ холодный выходъ; однакожь первый долженъ быть не душенъ и не сыръ.

Для удобнѣйшаго же недопущенія воздуха къ капустѣ, должно верхъ кадки накрыть еще кругомъ.

No 713.

С о л о н и н а.

Смотри No 185.

No 714.

*Соленое коровье масло.*Смотри въ Ошдѣленіи *молозныя пригото-
вля* No 524.

No 715.

*Топленое коровье масло.*Смотри въ Ошдѣленіи *молозныя пригото-
вля* No 523.

No 716.

Соленая свинина.

Смотри No 316.

No 717.

Мармеладъ изъ томатовъ.

Смотри No 21.

No 718.

*С м о р т к и.*Смотри въ Ошдѣленіи *огородныя овощи* No 490.

No 719.

Г р у з д и.

Смотри въ томъ же Ошдѣленіи No 491.

No 720.

*Корнишоны или варенные въ уксуѣ
огуртики.*

Смотри No 18.

No 721.

Донышки артишоковъ.

Смотри No 19.

No 722.

В е р ж ю с ъ.

Смотри No 23.

No 723.

Гусинья лядви.

Смотри въ Ошдѣленіи домашнія птицы.

No 724.

Капуста въ уксусѣ.

Для шакого приготоуовленія капусту обыкновенно берушъ ее красную. Вынувъ изъ нее сердцеви-
ну, изрѣжъ кочанъ полосками въ палецъ толщи-
ною; переводи съ четверть часа въ водѣ горячей,
потомъ переложѣ въ воду холодную; въ сплещен-
ной изъ древесныхъ сучьевъ корзинѣ вывѣсь на
сквозной воздухъ; и когда капуста совершенно
осыкнешъ и пообвянетъ, уложи въ горшки такъ,
чтобъ сколько можно менѣ оспавалось порозжа-
го мѣста, усыпая каждый слой солью, крупно
шолченымъ перцомъ, нѣсколькими гвоздками гвоз-
дики и нѣсколькими же можжевельными ягодами.
Потомъ наполни горшокъ крѣпкимъ уксусомъ. На-
ложи кружокъ съ дикими кремнистыми камень-
ями, дабы оный не могъ всплыть; покрой горшокъ
лещедною, и обвязавъ смоченнымъ паргаменомъ,
поставь въ сухое мѣсто. Впрочемъ для обвязки
вмѣсто паргамена лучше употреблять хорошо вы-
мытый свиной или бычій пузырь. — Ежели уксусъ
не довольно крѣпокъ, то примѣшай къ нему пят-
надцатую долю Французской водки. — Такую
капусту подають при жаркомъ вмѣсто салаша.

No 725.

Зеленые Турецкіе бобы.

Возьми такихъ бобовъ самыхъ нѣжныхъ, и
облупи, чтобы не осталось волоконъ. Потомъ
вари четверть часа въ кипящей водѣ; по про-
шествіи сего времени выложи въ большое коли-

чештво воды холодной и держи въ ней до тѣхъ поръ, пока бобы совершенно остынутъ. Тогда давъ имъ опечь, вывѣси ихъ въ плетюшкѣ на сквозной воздухъ, дабы пообвяли. — Для такого дѣйствія нужно выбрать день, когда воздухъ сухъ и вѣтрено: ибо чѣмъ меньше бобы будутъ содержать воды въ разсолѣ, или уксусѣ, тѣмъ лучше сохранятся.

Между тѣмъ заготовь разсолъ, состоящій изъ трехъ частей воды, одной части уксусу и полуфунта соли на полкварты жидкости, и сего количества довольно, чтобы бобы почти совершенно ею наипались. Разложи бобы въ горшки одинъ противъ другаго, чтобы меньше осалось пустошъ, и для воспрепятствованія, чтобы не всплыли, наложь одну или двѣ лещетки; наполни горшки разсоломъ, и накрывъ кружкомъ, завяжи свинымъ пузыремъ.

Когда нужно будетъ употребить бобы въ дѣло, то намачивай ихъ полчаса въ горячей водѣ, однако же не въ кипяткѣ; потомъ выложи въ воду холодную и оставь въ ней до пригопвления.

Но 726.

Зеленые горохъ и простые бобы.

Выбери такихъ зеленыхъ бобовъ, которые величиною были бы не болѣе крупнаго гороха. Что же касается до гороха, то должно собирать его въ концѣ лѣта и въ началѣ осени, и при томъ спараться, чтобы онъ былъ сколько можно нѣжнѣе.

Впрочемъ какъ съ бобами, такъ и горохомъ поступаютъ одинаковымъ образомъ.

Опусти ихъ на минушу въ кипящую и потомъ выложи въ холодную воду; дай осякнутъ и пообвяль, выставивъ въ плетюшкѣ на сквозной воздухъ до тѣхъ поръ, пока остынутъ. Потомъ

поспавъ плетюшку на нѣсколько времени въ печной вольной духъ, послѣ выспавъ оняпъ на воздухъ, и повтори эшо дѣйствіе, пока горохъ и бобы совершенно высохнутъ, такъ однакожь, чтобъ не сдѣлались ломкими.

Нужно ли замѣшпъ, что опъ времени до времени должно сожигашъ въ печи нѣсколько хвороса, дабы она не остыла; но при томъ наблюдать также, чтобъ и не очень разгорячилась.

Высушенные такимъ образомъ горохъ и бобы насыпаютъ въ чистыя, сухія бушлыки, положивъ въ бушылку съ бобами пучокъ сушеного же чабру.

Предъ употребленіемъ гороха, или бобовъ должно ихъ намачивашъ нѣсколько часовъ въ теплой водѣ, или положить на ночь въ холодную воду. Послѣ чего воду съ бобовъ сливаютъ долой; что же касается до гороху, то его чупъ-чупъ прикрываютъ водою: ибо онъ ее всасываетъ; и тогда уже употребляютъ въ разныя поваренныя приготовленія.

Приготовленные такимъ образомъ горохъ и бобы хороши столько же, какъ и свѣжіе.

№ 727.

П р и м ѣ т а н і е.

Вышеописанный способъ сушить горохъ и бобы, состоящій въ поперебнномъ переносеніи ихъ изъ печи на сквозной воздухъ, и со сквознаго воздуха опять въ печь, есть одинъ только, могущій сохранить въ нихъ свойственный имъ вкусъ, запахъ и мягкость; равно какъ также для сушенія плодовъ, каковы, на примѣръ, сливы всякаго рода, вишни, обыкновенные абрикосы, яблоки и груши. Однакожь легко можно замѣшпъ, что степень жара въ печи должна измѣняться смотря по качеству плодовъ, равно какъ и са-

мое время, на которое надлежитъ ихъ оставлять въ ней. Почему и не будемъ входить въ подробности относящихся къ сему правилъ; а предоставимъ это опыту каждаго.

№ 728.

Заготовление въ прокъ щавеля.

Смочи щавель въ большемъ количествѣ воды, дай осякнущъ и изруби; положи въ большой котелъ съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла и солью столько, сколько найдешь приличнымъ. Поставь котелъ на сильный огонь и вари, безпрестанно мѣшая деревянною лопаточкою. Когда содержащееся въ котлѣ начнетъ увариваться, т. е. уменьшаться въ своемъ количествѣ, послабь немного огонь и продолжай выпаривать жидкость, хорошенько вымѣшивая оную со дна, пока щавель довольно сварится. Дай ему тогда вполовину остынуть, и наполни горшки, вмѣщающіе въ себѣ отъ двухъ до трехъ фунтовъ, дабы когда будутъ початы, щавеля стало бы не на долго.—Когда щавель совершенно остынетъ, облей верхъ каждаго горшка расплавленнымъ коровьимъ масломъ толщиною въ палецъ; а чтобы это сдѣлать лучше, то не совсѣмъ наполняй горшки щавелемъ, дабы послѣ совершенно дополнишь ихъ масломъ. Наложь на масло круглыя лещодки, и сверху обвяжи бычьимъ, или свинымъ пузыремъ. Посредствомъ такого приготовления щавель и масло, будучи предохранены отъ вліянія воздуха, сохраняясь въ хорошемъ состояніи.

№ 729.

К а р т о ф е л ь.

Картофель сбережется на долго тогда только, ежели будетъ предохраненъ отъ мороза и вліяній воздуха.—Самое надежное средство къ ис-

полненію сихъ обоихъ условій есть насыпать картофель въ вырытое въ сухомъ пескѣ углубленіе, и накрывъ слоемъ соломы, намешать опянь вынущую землю. Симъ способомъ, который годится также для всякихъ иныхъ кореньевъ, можно совершенно уберечь ихъ въ хорошемъ состояніи ошъ одного года до другаго, такъ что они не пророснутъ ни сколько.

Сіе средство, которое для большаго количества картофелей можно употребить лишь въ деревнѣ, для количества малаго напротивъ того можно употребить также и въ городѣ. Стояшъ только вырышъ въ погребѣ яму, положить въ нее картофель и засыпать. Равно можно зарывашъ картофель въ кучу сухаго песку, наблюдая однакожъ, чтобъ онъ былъ покрытъ имъ совершенно: ибо иначе проросшатъ.

№ 736.

Груши въ уксусѣ.

Для сего берутся груши шѣльныя, сочныя. У нихъ должно отрѣзать половину вѣточки, обереть сухимъ полошникомъ и пяшь, или шесть разъ пропикнуть длиною, тонкою иглою. По мѣрѣ того, какъ будешь поступать съ ними такимъ образомъ, клади ихъ одна за другою въ фаянсовую чашу. Возьми, считая на каждый фунтъ грушъ, по 36 золотниковъ сахару, ползолотника корицы, ползолотника гвоздики, и столько крѣпкаго уксуса, чтобъ имъ груши покрыло. Вари съ минушъ въ уксусѣ сахаръ, корицу и гвоздику, еще горячее вылей на груши и покрой чашу. На другой и третій день повтори то же самое дѣйствіе. Потомъ закупорь чашу и поставъ въ сухое мѣсто.

Сіи груши обыкновенно подаются съ другими кушаньями вмѣсто гарнишоновъ, и ихъ съ пользою можно употреблять во многіе рагу.

Точно такимъ же образомъ приготавливаютъ и вишни.

№ 731.

Сохраненіе плодовъ вообще.

Въ деревняхъ прилагаютъ великое стараніе къ сохраненію плодовъ въ зиму, каковаго намѣренія достигаютъ лучше, или хуже; при чемъ нерѣдко случается видѣть подаваемыми вмѣстѣ плоды двухъ различныхъ годовъ. Напротивъ того въ городахъ не всегда наблюдаютъ эту экономію. Тамъ покупаютъ плоды лишь смотря по требованію, т. е. когда понадобится; но какъ на нихъ цѣна постепенно возвышается, то иногда принуждены бываютъ употреблять значительныя издержки на покупку сихъ вещей, всегда пріятныхъ и часто даже необходимыхъ. Такое худое наблюденіе въ этомъ экономіи безъ сомнѣнія происходитъ отъ трудности имѣть въ пѣсныхъ домахъ прислужное для того мѣсто; но не менѣе также зависитъ отъ незнанія средствъ къ збереженію плодовъ: ибо во всѣхъ сколько нибудь жилищныхъ хозяйствахъ рѣдко не бываетъ подъ руками существенно для того нужнаго. Почему не нахожу излишнимъ привести здѣсь способы и правила къ достиженію выше предложенной цѣли.

Единственные плоды, кои можно сохранять въ продолженіе зимы, суть тѣ, кои принуждены бываютъ срывать прежде ихъ зрѣлости; что необходимо въ нашемъ климатѣ. Слѣдовательно для сохраненія плодовъ должно сколько можно замедлять совершенную ихъ зрѣлость; ибо въ плодахъ замѣчательно то, что тѣ изъ нихъ, кои достигли полной зрѣлости послѣ сорванія ихъ съ дерева, остаются долго потомъ въ одномъ и томъ же состояніи, между тѣмъ какъ плоды, достигшіе зрѣлости естественнымъ, быс-

про переходящъ къ разрѣшенію началъ своихъ, которое кажесть неразлучно съ полною зрѣлостію зернышекъ, коихъ мясистая часть плода естъ только оболочка.

И такъ, поелику естественная зрѣлость плодовъ происходитъ отъ вліяній на нихъ воздуха, солнечнаго зноя и свѣта: то очевидно, что сію зрѣлость замедлишь тѣмъ болѣе, чѣмъ лучше укроешь ихъ отъ сказанныхъ вліяній. Почему, послѣ сего неопровержимаго правила легко можно судить объ относителѣнномъ качествѣ ниже изложенныхъ методовъ, и каждому предоставляется на волю избирать такую, какую кто найдетъ удобнѣе для себя по мѣстному своему положенію.

1. Заверни особо каждое яблоко, или грушу въ клееную бумагу, закрупи ее съ концовъ и завяжи ихъ ниткою такъ туго, чтобы воздухъ не могъ имѣть къ плодамъ ни малѣйшаго доступа. Потомъ привѣсь ихъ такимъ образомъ къ потолку въ слабо освѣщенной комнатѣ, которую бы не топили; или развѣсь на полкахъ въ шкафѣ пожѣ непотопимой комнаты.

Во время морозовъ, когда естъ причина опасаться, чтобы плоды не повредились, поставь въ ту комнату жаровню съ разкаленными угольями, которые произведутъ достапочную теплоту; но въ такомъ случаѣ само собою разумѣется, что въ комнатѣ не лзя будетъ спать. — Впрочемъ развѣ только отъ очень сильнаго мороза могутъ повредиться плоды, повѣшенные въ запертомъ шкафѣ.

2. Вели сдѣлать шкафъ съ полками, которыя опстояли бы одна отъ другой вершка на три, и устели ихъ слоемъ уколоченнаго сухаго моха, на который положи плоды въ разстояніи одного вершка одинъ отъ другаго.

3. Ежели кто имѣетъ свободную расположенную въ сѣверу комнапу, то должно законопашить въ ней окна и дверь. Вели придѣлать къ стѣнамъ полки одна отъ другой вершкахъ въ прехъ разстояніемъ; успели ихъ сухимъ мохомъ, или по крайней мѣрѣ бумагою, и положи на нее немного длинной соломы. Предъ каждою полкою разстели полатню, прибитое гвоздями; къ двери же и окнамъ приспавъ соломенные рѣшетки. Плоды при такой предосторожности не могушъ никакъ замерзнуть. Окна въ устроенной такимъ образомъ комнашѣ не отворяй никогда; а дверь тогда только, когда попребующся плоды. При чемъ испортившіеся изъ нихъ выноси вонъ, потому что иначе моглибъ повредиться отъ оныхъ плоды здоровые.

Ежели комнапа будетъ имѣть положеніе при грунтѣ, таковая гораздо еще приличнѣе для храненія плодовъ.

4. Плоды очень хорошо сохраняются въ сухомъ погребѣ. Должно только осперегаться крысъ, кошорыя хотя собственно не ядятъ тѣла плодовъ, но перегрызаютъ оное для досажденія изъ нихъ сѣмячекъ. При чемъ надлежитъ избирать для плодовъ мѣсто, кошорое не годилось бы для инаго употребленія. Сіи два условія можно исполнить слѣдующимъ образомъ:

Укрѣпи поперекъ погреба толстою проволокою разстояніемъ какъ одинъ отъ другого, такъ и отъ пола по шести футовъ два конца шестовъ, кошорые имѣли бы отъ полутора до двухъ вершковъ въ поперечникѣ. На сіи шесты положи доски; отъ чего произойдетъ родъ висящихъ палатей, на кои положенные плоды будутъ неприкосновенны для крысъ; а самыя палаты не станушъ мѣшать ходящимъ, или работающимъ въ погребѣ. При чемъ не худо рас-

шлянуть надъ такими палашами плотное полотно, для воспрепятствования, чтобы не упадала на плоды пыль со сводовъ.

Однакожь, не взирая на предосторожность въшать палаша на проволоку, крысы могутъ еще иногда на нихъ взобраться. Но вотъ простой способъ предотвращить это, который состоить въ слѣдующемъ: должно въ проволоку всучить горлышки разбитыхъ бутылокъ.

Ежели въ погребѣ будутъ многія опдушины, то надлежитъ оставить изъ нихъ одну только открытою, а прочія запереть, дабы не было безпрестанно сквозного воздуха.

№ 732.

Сохраненіе яицъ.

Яйца, ежели не будутъ имѣть сообщенія съ воздухомъ, могутъ очень долго сохраниться свѣжими. Г. Реомюръ предложилъ облѣплять ихъ воскомъ, или обмазывать лакомъ съ виннымъ спиртомъ. Правда, это средство весьма надежно: ибо приготовленные такимъ образомъ яйца нашлись чрезъ нѣсколько мѣсяцовъ не только совершенно свѣжими, но даже способными къ выводу цыплятъ, когда былъ снятъ съ нихъ воскъ, или лакъ. Но оно весьма хлопотливо и убыточно: почему поищемъ средства удобнѣйшаго и дешевѣйшаго.

Въ деревняхъ во Франціи кладутъ яйца полойно на золу, наблюдая, чтобы онѣ не касались одно другаго; на нихъ насыпаютъ опять слой золы, а на нее кладутъ слой яицъ, и продолжаютъ это, пока наполнится вся кадья. При сей предосторожности яйца хотя довольно хорошо сберегаются, но нѣсколько высыхаютъ.

Ихъ гораздо лучше можно сберечь, завершивая въ бумагу и засыпая мѣлко рубленою овсяною соломою, или самымъ сухимъ пескомъ.

Правда, сіи средства хороши, но естъ гораздо еще надежнѣйшее, и которое въ Парижѣ начинаютъ входить во всеобщее употребленіе. Это средство состоитъ въ погруженіи яицъ въ кипятокъ.

Должно вскипятить въ коплѣ воды и въ уполовникъ съ дирочками опустить въ нее дюжину, или двѣ яицъ; держашъ около минушы, и пошомъ вынуть. Впрочемъ не должно класть вдругъ много яицъ, ибо иначе кипѣніе воды ослабѣетъ.

Отъ сего дѣйствія сдѣлается въ яйцахъ при скорлупѣ оныхъ тонкой слой изъ заварившагося бѣлка, который воспрепятствуетъ испаренію прочаго, а слѣдовательно также и доступу вѣшняго воздуха.

Сберегаемыя симъ способомъ яйца могутъ быть употребляемы для всякаго повареннаго обихода, кромѣ того, что не лзя ихъ варить въ смятку.

№ 733.

Сохраненіе молока.

Въ полкваршы молока положи 6 золотниковъ сахару и увари до половины. Послѣ чего разлей въ бутылки и держи съ часъ въ кипящей водѣ.

№ 734.

Сохраненіе сливокъ.

Увари ихъ четвершую долю безъ прибавленія сахару, разлей въ бутылки и держи въ горячей водѣ три четверти часа.

№ 735.

Сохраненіе зеленого гороха.

Возьми такого гороха не очень мѣлкаго, ибо иначе онъ бы разварился, и клади въ бутылку

по мѣрѣ ошелушиванія онаго, не наполняя ее однакожь имѣ совершенно. Послѣ чего на причетверши часа пославъ бушылку въ кипящую воду.

№ 736.

Сохраненіе Рускихъ бобовъ.

Сіи бобы должно собирать тогда, когда будучи они величиною не болѣе крупнаго гороха. Освобождая отъ спручьевъ и проч., клади ихъ немедленно въ бушылку, уколачивая оную съ бочковъ, чшобы улеглись плотно. Послѣ чего на добрые полчаса пославъ бушылку въ кипящую воду, положивъ напередъ въ нее небольшой пучокъ чабру.

№ 737.

Сохраненіе зеленыхъ Турецкихъ бобовъ.

Положи въ бушылку маленькихъ зеленыхъ бобовъ, хорошо очищенныхъ отъ волоконъ; причемъ, если они будучи длинны, перерѣжь ихъ надвое, или напрое. Потомъ опусти бушылъ на часъ въ кипящую воду.

№ 738.

Т о л а т ы.

Изрѣжь помашы въ куски, положи ихъ въ сосудъ, который могъ бы выдержашъ огонь, и поставъ сосудъ на легкой жаръ. Когда помашы разварятся, выложи на чистую льняную вешошку и выжми, выкручивая оную. Выжатое щавимъ образомъ положи опять въ сосудъ и уваривай до степени густаго соуса. Тогда, разливъ въ бушылки, поставъ на четверть часа въ горячую воду.

№ 739.

А б р и к о с ы.

Возьми спѣлыхъ абрикосовъ, которые однакожь были бы немного жесткокашы; разрѣжь

Пар. Пов. Ч. II.

начешверо и посыпь мѣлкимъ сахаромъ, полатая онаго 12 золошниковъ на фунтъ плодовъ. Дай имъ такимъ образомъ полежать съ сахаромъ два часа. Послѣ чего вмѣстѣ съ сахаромъ положи ихъ въ спеклянныя плошныя банки, и сіи банки держи въ горячей водѣ до тѣхъ поръ, пока абрикосы дадутъ изъ себя нѣсколько сока.

№ 740.

Персики.

Они запасаются въ прокъ точно такъ же, какъ абрикосы.

№ 741.

Сливы.

Возьми сливъ такъ называемыхъ мирабель и реинъ-кюдъ. Первыя оставь цѣлыми, а другія, разрѣзавъ надвое, вынь изъ оныхъ косточки. Держи ихъ въ какомъ нибудь сосудѣ въ горячей водѣ до тѣхъ поръ, пока онѣ дадутъ изъ себя нѣсколько соку. Тогда присоветуй кѣ сливамъ сахару, считая онаго по шести золошниковъ на фунтъ, и прежде нежели разложишь въ спеклянныя банки, оставь нѣсколько времени постоять.

№ 742.

Клубника.

Обсыпавъ клубнику половиною ея вѣса мѣлко толченымъ сахаромъ, оставь стоять такимъ образомъ цѣлый часъ. Потомъ деревянною лопаточкою продави сквозь частое рѣшето, и продавленное положи въ бушылку, выдави немного соку изъ свѣжаго лимона. Закупори бушылку, опусти ее въ горячую воду и держи тамъ до тѣхъ поръ, пока вода почти закипитъ. Тогда вынь бушылку и дай остынуть.

NB. Точно симъ же образомъ заготовляется земляника и малина.

No 743.

Приготовление сока изъ плодовъ.

Выжавъ въ пискахъ изъ какихъ угодно плодовъ сокъ, процѣди оный, разлей въ бутылки и опусти ихъ на четверть часа въ горячую воду. — Приготовленный такимъ образомъ сокъ служи́тъ для дѣланія желе, гласированія или мороженого и проч.

NB. Къ чистому соку можно присовокуплять также его выжимки, и такой сокъ предпочтительнѣе чистаго для дѣланія мороженого. Для сего издави ложкою плоды на ситѣ и продолжай прожимать сквозь оное, пока останется на немъ отъ плодовъ только кожа и грубыя волокна. Тогда присовокупи на фунтѣ такого густаго сока по 12 золотниковъ сахару, и ежели плоды были съ косточками, то нѣсколько цѣлыхъ ядрышекъ изъ оныхъ; разлей въ бутылки, и поступи впрочемъ такъ же, какъ было предписано для приготовления чистаго сока.

No 744.

Консомъ или крѣпкой отваръ.

На каждую липру воды счишая, положи въ горшокъ по два фунта говядины; исполни кости и также ихъ положи въ горшокъ вмѣстѣ съ приличными огородными овощами и солью. Отъ чего получишь весьма густой консомъ. Слови съ онаго жиръ, процѣди сквозь шелковое сито, разлей въ бутылки и опусти ихъ въ кипятокъ.

Сей консомъ, разведенный двойнымъ, или тройнымъ количествомъ воды, дастъ прекраснѣйшій бульонъ, который предпочтительнѣе дѣлаемаго изъ лепешечекъ, или вермиселей.

Если хочешь имѣть консомъ гораздо густѣйшій, дабы удобно было брать его съ собой въ дорогу: то прежде, нежели разольешь его въ бу-

шылки, увари до половины. Тогда при употребленіи можно разводитьъ его чешырьмя или пяшью долями воды.

Такъ какъ сей консомб, остывая, превращается въ желе: то, при употребленіи онаго, разогрѣй содержащую его бушылку въ горячей водѣ; и когда желе распустишся, вылей его въ миску и разведи приличнымъ количествомъ воды кипишка.

№ 745.

Примѣтаніе.

Вареніе въ горячей водѣ или иначе такъ называемой маріиной банѣ; въ закрытыхъ сосудахъ, можетъ равно быть приспособленно какъ къ живопнымъ, такъ и раствѣнимъ, для сохраненія оныхъ въ прокѣ. Здѣсь ограничимся мы только принаровленіемъ сказаннаго дѣйствія къ содержащемуся въ предыдущихъ стапьяхъ: ибо оное доставляетъ особенную пользу въ домашней экономіи; прочее жъ принадлежитъ собственно до мореходства. Впрочемъ различіе касательно сего въ отношеніи къ мясу состоитъ только въ томъ, что оно должно быть уварено лишь до трехъ четвертей совершенной спѣлости, и оспружено прежде, нежели положишь его въ закупоренные сосуды. Время, которое варимое мясо должно оставаться въ маріиной банѣ, полагается отъ одного до полушора и двухъ часовъ.

№ 746.

Заготовленіе въ прокѣ посредствомъ жирныхъ веществъ.

Этотъ способъ заготовленія въ прокѣ принадлежитъ болѣе до мореходства. Можно сохранять весьма хорошо и долго куропатокъ, перепелокъ, голубей, говяжьи языки и прочее

сему подобное, обливая ихъ свѣжимъ свинымъ саломъ. Для сего изрѣжь на вертелъ до прехъ четвершей сплоссти вообще пшицъ, а въ брезѣ языки и говядину; разрѣжь на части и уклади пакъ, чтобъ сколько можно менѣ оставалось пустошъ, и облей все расплоленнымъ свѣжимъ свинымъ саломъ непосредственно по снятіи его съ угольевъ. Послѣ чего, когда сало остынетъ, накрой горшки плотнѣе и завяжи.

Можно также зберегать мяса, погружая ихъ въ деревянное, или какое нибудь постное масло. Въ семъ случаѣ, изрѣзавъ мясо въ куски, уклади ихъ въ горшки, вымазанные сказаннымъ масломъ; нагнети покрѣче и налей на нихъ какого нибудь изъ постныхъ маселъ спольно, чтобъ куски покрылись имъ на одинъ, или на два пальца. Потомъ наложи на горшки крышки изъ одинаковаго съ ними вещества и замажь. Посредствомъ такого приготовленія мясо можетъ сохраниться свѣжимъ цѣлый годъ.

Мясо шеляшины, особливо же любовина оной, будучи сохраняема такимъ образомъ въ деревянномъ маслѣ, получаетъ вкусъ осетрины.

Впрочемъ за нужное почишаю замѣтить, что свѣжее свиное сало и деревянное масло, употребленные для збереженія мяса, не лишились никакого изъ своихъ качествъ.

№ 747.

О чуланѣ.

Хорошій чуланъ долженъ быть расположенъ къ сѣверу; а ежели имѣетъ онъ иное положеніе, то надлежитъ защититъ его совершенно отъ дѣйствія солнца. Необходимо нужно, чтобъ воздухъ имѣлъ въ немъ свободное печеніе, безъ какой предосторожности мясо получитъ особый, непріятный вкусъ. Всѣ окна чулана должны быть закрыты обтянутыми парусиною

рамами, или лучше сплешеными изъ проволоки рѣшетками, но такъ мѣлко, что, не удерживая печенія воздуха, препятствовали бы онѣ доступу насѣкомыхъ.

Впрочемъ, даже самымъ лучшимъ образомъ устроенный и расположенный чуланъ не можетъ препятствовать скорому и почти даже мгновенному загниванію мяса, особливо же въ сильные жары, въ погоду пихую, или склонную къ бурѣ. Тогда довольно бываетъ одного, или уже много двухъ часовъ, чтобы испортилось самое свѣжее мясо.

№ 748.

Поправленіе испортившихся мяса.

Единственное средство для сбереженія мяса въ жаркое время года есть слѣдующее: должно зарыть его въ угольную пыль завернутымъ въ холщину, или бумагу, или просто безъ всякой обершки. Последнее предпочтительнѣе; хотя правда въ семъ послѣднемъ случаѣ мясо замарается: но это ничего, ибо его легко можно вымыть, обливая свѣжею водою.

Ежели мясо повредилось не глубоко, то для ошнатиія у него непріятнаго вкуса довольно вымыть сперва въ горячей водѣ, потомъ въ уксусѣ, и наконецъ выполоскать въ холодной водѣ.

Но если мясо повредилось слишкомъ много, то сначала обрѣжь все испортившееся; потомъ смачивай нѣсколько минутъ въ кипящей водѣ съ уксусомъ, и напоследокъ выполоскай въ водѣ холодной. Когда же сихъ средствъ будетъ недостаточно, то, обсыпавъ мясо совершенно вымытою угольною пылью и завернувъ въ льняную вешонку, кипящи такимъ образомъ въ водѣ полчаса, болѣе или менѣе, смотря по тому, сколько испортилось мясо. Потомъ выполо-

скавъ его въ водѣ холодной, вари въ новой, свѣжей водѣ, или жарь на вертелѣ, ш. е. какъ потребуютъ обстоятельства.

Ежели испортившися какія нибудь пшцы, то наполни всю ихъ внутренность перемытымъ полченымъ углемъ; послѣ чего кипящи четверть часа со всѣми означенными въ семъ No предосторожностями.

№ 749.

Соленіе и копченіе окороковъ.

Сдѣлай рассолъ изъ соли съ примѣсью двадцатой доли пропивъ вса оной селистры и разныхъ душистыхъ травъ, какъ то, на примѣръ: базилика, шмина, мазжевеловыхъ ягодъ и лаврового листа, количество которыхъ зависить отъ вкуса каждаго хозяина. Нужно только замѣтить, что воду для рассола надлежитъ употреблять смѣшанную съ дрожжами винограднаго вина. Дай всему стоять такимъ образомъ цѣлые сутки. Послѣ чего рассолъ процѣдивъ, положи въ него окорока на двѣ недѣли. По прошествіи сего времени вынь окорока, дай осякнуться и копни въ дыму по обыкновенному. При чемъ лучше употреблять для сего можжевельникъ. — Что же касается до сохраненія такой вещицы, то не худо, вымазавъ окорока дрожжами съ уксусомъ, усыпать ихъ чистою просѣяною золою.

№ 750.

Копченая баранина.

Для сего выбираютъ барановъ молодыхъ, клadenыхъ (которые обыкновенно жирнѣе), и при томъ заднія четверти оныхъ. Посоливъ сіи части баранины съ солью и селистрою въ выше-сказанной пропорціи, надлежитъ держать ихъ такимъ образомъ нѣсколько дней и прилжно поливать рассоломъ, чтобы хорошенько просо-

дились; послѣ чего на короткое время повѣсиль въ копильню: потому что баранина, пробывъ въ ней долго, лишается нѣсколько своего вкуса.

Но 751.

Вяленіе мяса.

Расплашай пшицъ, или другихъ животнохъ, посыпъ немного солью и дай нѣсколько часовъ лежать такимъ образомъ. Послѣ чего, распаливъ лучинками, поставь на рѣшеткахъ въ печной вольной духъ, и между тѣмъ какъ мясо будетъ засушиваться, помазывай его время отъ времени смесанною и переворачивай на разныя стороны. При чемъ, если мясо въ одинъ день не высохнетъ, должно повторить то же самое дѣйствіе на другой, наблюдая впрочемъ, чтобы мясо не пересохло. — Чтoby касается до сбереганія такого мяса, то надлежитъ хранить его въ высланныхъ бумагою коробахъ, въ сухомъ мѣстѣ.

Но 752.

Заготовленіе въ прокъ душоной рыбы. ().*

Для сего лучше годится осетрина, а по нуждѣ также севрюга и бѣлужина. Однако будемъ говорить объ осетринѣ. Обрѣзавъ у сей рыбы хрящи, перемой звѣнья оной въ холодной водѣ. Послѣ чего опусти въ кипятокъ и вари до

(*) Сей и двухъ послѣдующихъ спашей въ оригиналѣ не находишь, и это потому, что во Франціи не дѣлають въ прокъ пригошвленій изъ рыбы; но какъ книга сія издается для Россіянъ, у коихъ рыба употребляется нерѣдко: то и почелъ я нужнымъ занять труднѣйшія и пріятнѣйшія пригошвленія оной изъ другихъ подобныхъ сей книгѣ, съ нѣкоторыми только сокращеніями означенныхъ тамъ предписаній. *Прим. Перев.*

пѣхъ поръ, пока позвонки опшпанутъ. Тогда очисти звѣнья и положи опять въ ту же воду, но уже посоленную, и вари до совершенной посѣлости. Потомъ вынь звѣнья и каждое напыкай гвоздикой съ корицею. Далѣе, опбавивъ опвара, замѣни опбавленное лучшимъ ренскимъ уксусомъ, съ присовокупленіемъ небольшого количества зеренъ перца, кардамону, лаврового листа, инбирю, и хорошенъко увари. Между пѣмъ звѣнья надлежитъ сѣлать въ кадку слоями, пересыпая каждый слой мускатнымъ цвѣтомъ и выливая туда же уксусъ съ приносящими, пока онъ еще горячъ. Уклавъ такимъ образомъ въ кадку всѣ звѣнья, наложи кругъ съ камнями, у кошораго была бы впулка (ибо собственно чрезъ нее должно наливать уксусъ съ приправами), и опнеси въ погребъ на ледъ.— Что же касается до пропорціи приправъ, то на пудъ рыбы обыкновенно берутъ: ведро уксусу, онъ пяши до шести фунтовъ меду или патоки и чешверть фунта рыбьяго клея, сполько же инбирю и перцу въ зернахъ, по пяши золошник. корицы, гвоздики и кардамона, чешыре золошн. мускатнаго цвѣта и шридцать золошник. лаврового листа.

НВ. Симъ же образомъ можно приготавливать и всякую иную рыбу.

№ 753.

Копченіе рыбы.

Къ сему особенно способны сельди, ряпушка, сиги и вообще всякая малая рыба, лишь бы она была жирна, а не сухопѣла. Сперва посоли ее въ разсолѣ, состоящемъ изъ соли и селищры, въ такой пропорціи, чтобъ послѣдней была сороковая доля противъ первой. Потомъ, сдѣлавъ изъ можжевелаго дерева спички или распорочки, просунъ сквозъ жабры расплашанной рыбы и ша-

кимъ образомъ распяль ее. Привяжи къ распорочкамъ бичовки и повѣсь въ бездонной кадкѣ, поставленной на камни, рядами, такъ чѣшбб одна рыба другой не касалась. Далѣе, накрывъ верхъ кадки смоченною парусиною, разложи снизу курево изъ мозжевельника и копши долѣе, или менѣе, смотря по сиблоси рыбы.

Но 754.

Провѣшиваніе или вяленіе рыбы.

Для такого приготоовленія рыбы обыкновенно употребляютъ спинки бѣлужьи и севрюжьи, но гораздо предпочтительнѣе имъ спинки осетри. Ту, или другую изъ означенныхъ рыбъ должно солишь по вышеписанному. Давъ спинкамъ лежать въ соли четверо сутокъ, обвари въ полпивѣ, напри опять солью, оставъ еще на шрое сутокъ и потомъ вывѣшивай въ нарочно устроеномъ для сего мѣстѣ, которое, имѣя крышку, было бы со всѣхъ сторонъ открыто, особливо же къ полуденному солнцу. При чемъ однако же во время дождя должно проявляемую рыбу занавѣшивать вокругъ цыновками, дабы не попала на нее влажностъ. — Нужно еще спинки по временамъ переворачивать концами: ибо иначе сокъ, стекая къ одному изъ нихъ, оставилъ бы другой сухимъ. — Сиблосъ и доброша провѣшенной рыбы познается по ея прозрачности и пошому, сколь она сочна.

Но 755.

Соленіе арбузовъ.

Ихъ можно солишь такъ же, какъ обыкновенно солятъ огурцы. Надлежитъ арбузы или какъ они естъ, или чѣшбб скорѣ просолились. Для сего, отнявъ съ обоихъ концовъ корку, надлежитъ уложить ихъ въ кадку, налить не очень крѣпкимъ рассоломъ, наложить кругъ съ тяжестію и хранить зимою въ сухомъ подвалѣ. — Приготоовлен-

ные такимъ образомъ арбузы подающъ вмѣсто салапа къ жаркому.

№ 756.

Приготовленіе корнишоновъ или маленькихъ огуртиковъ въ уксусъ.

Смощри № 18.

РАЗНЫЯ ЭКОНОМИЧЕСКІЯ НАСТАВЛЕНІЯ.

№ 757.

Искусственныя вина.

Всѣ вина вообще можно раздѣлить на два большіе класса: на получившія совершенное переброженіе, которое разложило содержащееся въ виноградѣ сахарное начало. Сіи вина обыкновенно малосочны, сухи и бывающъ шѣмъ крѣпче, чѣмъ болѣе содержатъ въ себѣ сахарнаго вещества. Онѣ состоятъ изъ воды, алкоголя, коего содержаніе къ водѣ бываетъ иногда какъ 10 ко 100, а иногда какъ 25 ко 100 (1 къ 10, и 1 къ 4), большаго или меньшаго количества выпяжнаго вещества, съ которымъ, по видимому, соединено ароматное и подкрашивающее вещество, и, наконецъ, изъ виннаго камня.

Другія жѣ вина подверглись только несовершенному переброженію, которое не совсѣмъ уничтожило сахарное вещество; почему такіа вина должны быть ароматнѣе прочихъ, и пошому называющіяся ликёрами.

Онѣ состоятъ изъ шѣхъ же началъ, какъ выше упомянутыя; но сверхъ того содержатъ въ себѣ еще сахарное вещество, и винный камень всегда находящія въ нихъ въ весьма маломъ количествѣ.

Для дѣланія ликёровъ попребенъ виноградъ очень обильный сахаромъ и мало ферментомъ или закваскою. Дабы доставить винограду такое свойство, должно не срывать его съ лозъ сколько можно дольше. Въ такомъ случаѣ виноградъ, будучи лишаемъ водяного вещества, сжимается, и выжимаемый изъ него сокъ уподобляется сиропу. При чемъ кажется, что тогда, какъ сокъ посредствомъ выпариванія онаго сгущается, (разумѣется освобождаясь отъ находящейся въ немъ воды), ферментъ или заквашивающее вещество уменьшается. Почему брожение сока происходитъ медленно и никогда не можетъ быть совершеннымъ.

И такъ каждый ликёръ должно почищать состоящимъ изъ двухъ различныхъ веществъ, только смѣшанныхъ одно съ другимъ, т. е. изъ вина, прошедшаго всѣ степени перебродженія, и муста, неподвергшагося ни сколько разрѣшенію началъ своихъ.

Совершенно перебродившія вина не всегда содержатъ въ себѣ достаточное количество алкоголя; почему не могутъ быть долго сберегаемы, еще же менѣе перевозимы далеко. Единственное средство къ ошварченію сего есть прибавленіе водки. Всѣ вина, отправляемые изъ Бордо моремъ, содержатъ въ себѣ по крайней мѣрѣ пять сотыхъ долей водки, которой гораздо еще большее количество присовокупляютъ къ портвейну; а въ винѣ мадерѣ водки бываетъ иногда пятая доля.

Очень подкрашенные вина обыкновенно имѣютъ довольно непріятный вкусъ, хотя вообще преизбыточествуютъ алкогolemъ. Ихъ мѣшаютъ съ легкими, имѣющими пріятный колеръ винами. — Красныя художественныя вина поправляются виномъ Испанскимъ или Русильонскимъ.

Вообще можно сказать, что нѣтъ вина, которое не было бы улучшено искусствомъ, и многія прекраснѣйшія вина обязаны пріятнымъ своимъ запахомъ малиновому алкоголю, шиншуръ корня ира и проч., кои къ нимъ подбавляютъ.

Выше видѣли мы, что собственно такъ называемыя натуральныя вина суть смѣсь воды, алкоголя, способнаго къ выпяжкѣ вещества, которое доставляетъ имъ вкусъ, красящаго вещества, доставляющаго имъ запахъ, и не большого количества виннокаменной соли; а въ ливёрныхъ винахъ сверхъ сего находится еще сахаръ; что ливёрныя вина должны быть почитаемы за простое смѣшеніе совершенно перебродившаго вина съ муствомъ; что такъ называемыя естественныя вина нерѣдко бывають нужно мѣшать съ водкою, или иными винами. Почему не трудно понять, что всякое вещество, посредствомъ фермента изъ алкоголя, способное къ доставленію выпяжнаго (экстракта) вещества, напишаннаго веществомъ ароматическимъ, доставитъ вино, которое, хотя будучи сдѣлано не изъ винограда, будетъ однакожь здорово и пріятно. Но при всемъ томъ это вино не настоящее, имѣющее особливый свойства, но которое можеть иногда сполько походить на вина естественныя нѣкакого рода, что его отъ нихъ различить трудно.

№ 758.

Вино изъ смородины.

Всѣ данныя доселѣ наставленія для дѣланія вина изъ смородины требуютъ заквашиванія сока посредствомъ сахара, безъ примѣси воды. Но эта метода имѣеть многія неудобства: ибо во-первыхъ потребно очень большое количество смородины (ш. е. около 500 фунтовъ на 220

липрѣ); а во вторыхъ, что отъ такого дѣйствія получается вино очень кислое. И такъ, въ нижеслѣдующемъ предписаніи смородина употреблена только какъ ферментъ или закваска, доставляя при томъ особый запахъ, и копорая кислотою своею замѣняетъ виннокислую соль.

Возьми боченокъ, въ который входило бы 300 липрѣ, и налей въ него 200 липрѣ воды, доведя оную посредствомъ подбавленія воды горячей до 25°; распусти въ ней 40 фунтовъ сахара. Потомъ издай на сиръ 60 фунтовъ смородины и одинъ фунтъ малины. Данный ими сокъ вылей въ боченокъ, взмѣшай хорошенько, и заквась посредствомъ пивныхъ дрождей. Когда приготовляемое такимъ образомъ вино перебродитъ (что можно узнать пошому, ежели, приложивъ къ боченку ухо, будетъ не слышно шума отъ разрѣшающагося газа): тогда перелей его въ другой боченокъ, который бы могъ вмѣстить въ себѣ отъ 220 до 230 липрѣ, остерегаясь взмущить и оставивъ подонки. Для сего нужно, чтобы сосудъ, назначенный для перебродиванія, былъ поставленъ на футъ отъ полу, и имѣлъ бы трубку отъ дна вершка на полшора или два. Смогри, продолжаетъ ли еще вино бродить. Въ такомъ случаѣ закрой втулку листомъ бумаги и наложи камень; въ противномъ же случаѣ, закрывъ втулку, проверши съ боку дыру и зашпни гвоздемъ, который опнимай отъ времени до времени; и если изъ отверстія не будетъ выходить воздуха, сопровождаемаго небольшимъ шипѣніемъ, то это знакъ, что вино уже перебродило.

Такое вино весьма хорошо, но почти безцвѣтно. И такъ, чтобы доставить ему колеръ и при томъ укрѣпить, подлей въ него десять или двѣ-

надцать липръ вина Русильонскаго, или Когорскаго, и закупоръ боченокъ наглухо. Спустя два мѣсяца, можно вино почашъ; однакожь въ концѣ года оное бываетъ гораздо лучше.

Впрочемъ сіе смородинное вино можно много улучшить, вливъ въ боченокъ двѣ, или три бушлыки Французской водки.

№ 759.

Вино изъ вишенъ.

Въ опредѣленный для перебраживанія сосудъ налей 190 липръ воды, положи 30 фунтовъ сахару и 75 фунтовъ вишенъ, у которыхъ должны быть вынуты косточки и оборваны въпки, а самыя вишни раздавлены. Потомъ поставь для переброденія, какъ было сказано выше. Когда вино перебродитъ, перелей его въ боченокъ и присоветуй отъ осьми до десяти липръ густощвѣшнаго винограднаго вина. Впрочемъ вишенное вино должно оставишь стояшь спокойно долѣе, нежели смородинное: отъ сего оно будетъ гораздо лучше.

№ 760.

Вино изъ крыжовника.

Сіе вино гораздо пріятнѣе смородиннаго. — Положи въ назначенный для перебраживанія или ферментаціи сосудъ 180 липръ воды, 25 фунтовъ сахара и 100 фунтовъ раздавленнаго крыжовника, который распирай на частомъ рѣшѣ до шѣхъ поръ, пока отъ ягодъ останешся на немъ только кожа и сѣмячки. Дай всему перебродитъ, потомъ вылей въ боченокъ, и для крѣпости, а также подцвѣченія присоветуй нѣсколько бушлоковъ Французской водки.

NB. Можно также ко всѣмъ симъ винамъ, во время ихъ перебраживанія, присоветуйшь фунтъ малины, или двѣ дюжины самыхъ спѣ-

лыхъ абрикосовъ, для того что сіи плоды сообщаютъ имъ пріятный вкусъ.

№ 761.

Вино изъ абрикосовъ.

Возьми двѣнадцать фунтовъ совершенно зрѣлыхъ абрикосовъ, разрѣжь надвое и обсыпь мѣлко полченнымъ сахаромъ, полагая на него по 18 золотниковъ на фунтъ плодовъ; дай такимъ образомъ стоять шесть часовъ; потомъ выложи въ чашу, которая могла бы выдерживать огонь, и развари абрикосы. Когда хорошо разварятся, сними чашу съ огня и выложи абрикосы въ большую каменную банку.

Когда скоро абрикосы остынутъ, вылей на нихъ дюжину бушылковъ лучшаго бѣлаго споловаго вина и при бушылки Французской водки; закупорь поплотнѣе, замажь спай и поставь на мѣсяцъ въ такое мѣсто, куда бы не проникло солнце. По прошествіи сего времени вино процѣдивъ, разлей въ бушылки.

Такъ какъ осадокъ осѣдается на днѣ сосуда, по нагнувъ сосудъ слегка, можно получить по крайней мѣрѣ половину совершенно свѣшлой жидкости, такъ что не нужно будетъ процѣживать ее сквозь вѣшочку. Посредствомъ же ливера можно получить оной при четвертыхъ доли; и тогда процѣдивъ должно только взмущившуюся жидкость и еще выжашую изъ осадка.

Сіе вино, если будетъ сдѣлано надлежащимъ образомъ, не уступаетъ въ пріятности виноградному вину монель.

Необходимо нужно вынуть изъ абрикосовъ косточки, претью, или четвертую долю оныхъ разбить, и вынуть зерна, положить скорлупу въ дѣлаемое вино.

Можно сіе же самое вино приготовить и не варя абрикосовъ; но тогда вмѣсто прехъ над-

лежишь присовокупить къ нему чепыре бушлыки Французской водки. Впрочемъ водка равно необходима въ томъ и другомъ случаѣ для воспрепятствования броженію, которое здѣсь не нужно.

№ 762.

Вина изъ персиковъ и иныхъ плодовъ.

Поступая по вышепредписанному, можно дѣлать прекраснѣйшія ликерныя вина изъ персиковъ и сливъ, особливо же мирабелей; нужно только всегда вынимать косточки. При чемъ, кому угодно, томъ можетъ положить въ дѣлаемое вино скорлупу отъ нѣсколькихъ персиковыхъ косточекъ и немного скорлупы отъ косточекъ сливныхъ.

Очень пріятное получается вино, когда чепыре доли вишеннаго сока будущъ смѣшаны съ одною долею Французской водки. Къ чему должно присовокупить поболѣ фунта сахару и ползолотника корицы, или нѣсколько гвоздковъ гвоздики, ежели вина будетъ штофа при.

Для разнообразія можно смѣшивать въ разныхъ пропорціяхъ соки: вишней, смородинной и малинной, присовокупляя всегда одну лихру Французской водки на чепыре фунта соку и по чепверши фунта сахару на каждую лихру смѣси.

Черная смородина одна сама по себѣ имѣетъ вкусъ довольно непріятный, но въ соединеніи съ прочими соками въ маломъ количествѣ поправляетъ ихъ: она заглушаетъ вкусъ прочихъ плодовъ такъ, что иногда не лзя бываетъ угадать, какіе были взяты плоды для дѣланія вина.

Такія вина, спарѣя, удивительно улучшаются, и бывають тогда предпочтительнѣе многимъ естественнымъ винамъ, которыя дороги. Впрочемъ искусственныя ликерныя вина въ сущности суть не что иное, какъ слабыя рашафіи.

Пар. Пов. Ч. II.

No 763.

Вареный медъ.

Для сдѣланія сего пиція берутъ 10 фунтовъ меду, 25 липръ или 50 фунтовъ воды и чепвершь фунта дрозжей. При чемъ, шакъ какъ хорошій медъ очень дорогъ, то можно употребить въ сие дѣло обыкновенный; но какъ имѣетъ онъ довольно непріятный вкусъ, то для освобожденія его отъ онаго медъ очищаютъ слѣдующимъ образомъ:

No 764.

Очищеніе меда.

Разведи медъ чепвертою долею противъ его вѣса воды, присоवочупи двадцатую долю толченаго угля и вылей все въ чашу; кипящи добрые чепверть часа и процѣди сквозь ветошку. При первомъ шакомъ дѣйствіи медъ увлечетъ съ собою нѣсколько угля; почему процѣживаніе должно повторять до шѣхъ поръ; какъ медъ начнетъ сходить совершенно чистымъ.

Ежели (что не рѣдко случается) медъ будетъ киселъ, то должно присовочупить къ нему двѣ, или три сошыхъ доли мѣлу.

Очищенный такимъ образомъ медъ лишится большой части своего непріятнаго вкуса, и посредствомъ процѣживанія будетъ освобожденъ отъ воска и случающихся въ немъ иногда насѣкомыхъ.

И шакъ, разведи сей медъ вышесказаннымъ количествомъ воды и присовочупи къ нему шакже разведенныя дрозжи; выложи все въ боченокъ и оставь перебродить, наблюдая вышенисанныя предосторожности. Когда перебродженіе кончится, перелей медъ въ другой боченокъ, который вмѣстилъ бы его въ себя не весь, но оставалось бы нѣсколько бушмыокъ для будущаго дополненія.

Потомъ снеси боченокъ въ погребъ и дополняй сперва каждый мѣсяцъ, а послѣ чрезъ каждыя два, или три мѣсяца.

Вареный медъ отъ времени улучшается. Приготовленный по вышеписанному бываетъ очень крѣпокъ; и ежели при очищеніи меда его нѣсколько вскипятитъ, то, спустя годъ, или полтора, онъ будетъ походить вкусомъ на вино мадеру.

Кто хочетъ сдѣлать медъ для обыкновеннаго питья, тошъ долженъ на то же самое количество меда влить двойную пропорцію воды, и заквашивать сахаромъ изъ плодовъ.

№ 765.

Жидкое миндальное тѣсто.

Возьми горькаго и сладкаго миндаля по чепверти фунта, лимоннаго соку осмушку фунта, воды 6 золотн. сладкаго миндальнаго масла 9 золотн. и Французской водки 36 золотн. Миндаль смочи и исполки, подбавляя мало по малу сказанное количество воды; и когда сдѣлается изъ него тѣсто, вылей на оное лимонный сокъ, миндальное масло, и потомъ водку.

№ 766.

Очищеніе Прованскаго масла.

На днѣ сосудовъ съ Прованскимъ масломъ всегда бываетъ нѣсколько грязнаго, клейкаго осадка, въ каковомъ состояніи масло не годится для стола. И такъ, чтобъ его очистишь, поступи слѣдующимъ образомъ:

Распусти фунтъ соли въ пяти фунтахъ воды, слей опстоявшійся разсолъ и смѣшай оный съ половиною противъ него Прованскаго масла. Взбалтывай эту смѣсь, пока замѣшишь, что разсолъ соединился съ масломъ, и потомъ дай стоять спокойно одинъ, или два дня. Тогда масло отдѣлишь отъ себя часъ весьма чи-

ешую, прозрачную, а осадокъ будещь плавать въ разсолѣ.

Дабы ошдѣлать очищенное такимъ образомъ Прованское масло въ особливую посудину, дополни чашку съ нимъ чистую водою. Обмокни въ масло полспую свѣспильню изъ хлопчатой бумаги и одинъ конецъ ея опусти въ масло, а другой въ порожнюю бушылку, коей отверстіе должно бытъ уставлено нѣсколько ниже поверхности переливаемого масла. Успроенная такимъ образомъ свѣспильня будещь служить вмѣсто ливера, и масло все перейдещь въ бушылку.

НВ. Всѣ ликёры могутъ бытъ перецѣживаемы симъ средствомъ.

Но 767.

Способъ дѣлать уксусъ.

Возьми боченокъ, который могъ бы вмѣщать въ себѣ придесять липрѣ, болѣе или менѣе, п. е. смотря по тому, сколько хочешь сдѣлать уксусу. Этомъ боченокъ долженъ имѣть на одномъ днѣ отверстіе осмнадцати линий въ поперечникъ и сколько можно ближе къ упору. Поставь боченокъ такъ, чтобъ отверстіе находилось въ самомъ верху. На томъ же днѣ вдѣлай деревянную вшылку вершка на полтора ошъ нижняго ушора. При чемъ боченокъ надлежитъ поставить въ теплое мѣсто, и лучше въ уголъ на кухонную печь.

Распорядивъ все такимъ образомъ, разогрѣй одну, или двѣ липры хорошаго уксуса и горячій чрезъ верхнее отверстіе влей въ боченокъ, который потомъ кашай взадъ и впередъ, дабы вся виупрежня поверхность онаго напишалась уксусомъ. Послѣ чего влей въ него пять липрѣ винограднаго вина, наблюдая, чтобъ верхнее отверстіе всегда было ошкрыто.

Спусти восемь, или десять дней, влей въ боченокъ еще пять липрѣ вина, и продолжай по-

спунашь такимъ образомъ отъ осми до осми, или отъ десяти до десяти дней, пока боченокъ наполнится до двухъ прешей. Тогда можно почашъ уксусъ, наблюдая однакожь дсполняшь боченокъ равнымъ количествомъ винограднаго вина. Такимъ образомъ будешь безпрестанно имѣшь уксусъ одинаковой доброты, лишь бы только вино было всегда одно и то же.

Винныя подонки и даже дрожжи весьма способны къ дѣланію уксуса, особливо же когда будешь употреблено виноградное вино хорошее; при чемъ однакожь нужно, чтобы то, или другое было процѣжено и совершенно чисто: ибо иначе уксусъ получишь непріятный вкусъ.

Крѣпость уксуса всегда бываетъ соотвѣстственная употребленному на него виноградному вину, или лучше сказать количеству содержащагося въ винѣ спирта. И такъ, если хочешь имѣть очень крѣпкой уксусъ, а употребляемое вино слабо, то должно прибавить въ оное десятиую долю Французской водки.

Посредствомъ сего получишь очень вкусной, прекрасной уксусъ, который шрудно имѣть отъ торговцевъ, и безъ котораго однакожь нельзя дѣлать многихъ хозяйственныхъ приготовленій, каковы, на примѣръ, уксусный сиропъ, коришоны или маленькіе огурчики, колосья майса, конфированныя сливы и проч.

Разумѣется, что цвѣтъ уксуса зависитъ отъ цвѣта употребленнаго на оный вина. Если будешь взято вино красное, а ты желаешь имѣть уксусъ бѣлый, то можешь достигнуть сего намѣренія нижеслѣдующимъ образомъ.

№ 768.

Обесцвѣтываніе уксуса.

Возьми на каждую лишу уксуса по 9 золотниковъ зженныхъ костей, предварительно хорошо вымытыхъ, смѣшай и въ продолженіе трехъ

дней взбалшывай время отъ времени. Послѣ чего пропусти сквозь цѣдильный мѣшокъ, въ кошоромъ зженая кость будетъ оставаться; и повторивъ нѣсколько разъ сіе дѣйствіе, получишь наконецъ совершенно бѣлый уксусъ.

Чтобы доставить уксусу розовый колеръ, должно разогрѣть его и, подливъ полкваршы молока на каждыя три кваршы уксуса считая, пропустишь сквозь ветошку.

№ 769.

Медовой уксусъ.

Вотъ еще способъ дѣлать наскоро крѣпкой и какъ вода свѣплый уксусъ.

Возьми 10 фунтовъ блага меда, разведи его въ пятидесяти фунтахъ воды, кипящи и снимай пѣну. Пошомъ сними съ огня, и когда эта смѣсь немного остынетъ, присоветуй къ ней 12 золотниковъ пивныхъ дрождей, или, что еще лучше, ежели уксусъ дѣлаешь лѣтомъ, два, или три фунта соку изъ бѣлой смородины; вылей все въ боченокъ, успроенный по вышеписанному, и пришомъ шакой, чтобъ жидкость могла занять его только двѣ трети. Держи боченокъ въ шакомъ мѣстѣ, гдѣ бы температура воздуха была не меньше 12° и не выше 18°, и дай ему стоять спокойно два мѣсяца. Въ концѣ этого времени сей родъ меда превратится въ безцвѣтный уксусъ, удерживающій однакожь немного медоваго запаха, кошорый не непріятенъ, кошорый со временемъ пропадетъ и кошорый впрочемъ можно заглушить, напѣивая въ немъ нѣкошорыя приноши, какъ шо: эстрагонъ, мяшу, гвоздику и проч.

№ 770.

Уксусъ съ водкою.

Наконецъ, можно сдѣлать уксусъ, положивъ въ приготовленный по вышеписанному боченокъ смѣсь Французской водки съ водою въ

пропорціи одной чепверти водки 20° и трех чепвертей воды; къ чему присовокупи 6 золотниковъ дрождей, на каждыя чепыре лишры водки считаая, и 12 золотн. картофельной муки, разведенной горячею водою.

№ 771.

Семуль изъ картофельной муки.

Картофельную муку, приготовленную какъ было сказано выше въ № 711, вымывай ее въ нѣсколькихъ водахъ до шѣхъ поръ, пока вода будешъ спекашъ совершенно свѣпшою, и на распянутомъ полотнѣ дай осякнушъ. Когда мука такимъ образомъ осякнешъ, не засохнувъ однакожь, поставь ее въ мѣдной каспрюлѣ на слабый огонь, чпобъ мука при помощи содержащейся въ ней воды поразварилась. Взмѣшивай ее деревянною лопашечкой, и когда мука превратится въ неправильныя полу-прозрачныя зерна, тогда сними каспрюлю съ огня, выложи находящееся въ ней на распянутое полотенно и дай остынуть. Потомъ посредствомъ волосянаго сита отдѣли отъ семуля, который останесть на ситѣ, гораздо мѣльчайшій порошокъ, могущій замѣнить въ поварнѣ лучшую муку изъ сарачинскаго пшена.

Этотъ семуль превосходенъ въ своемъ родѣ. Однакоже для лучшаго успѣха въ вышеописанномъ дѣйствіи картофельная мука должна имѣть извѣстный степень влажности, равно какъ подвергнувшись извѣстному степени жара, который шрудно опредѣлить съ точностію. Впрочемъ лучше пусть мука будешъ суха, нежели слишкомъ влажна. Чпожъ касается до степени огня, то оный долженъ быть ниже степени кипящей воды.

№ 772.

Индѣйская макака.

Возьми ошелушеннаго какао полшора унца, сахару 4 унца, ванильнаго сахару 6 драхмъ, кори-

цы 1 драхму и столько же сухаго року (*); по-
обожги особо какао, чшобъ легче было освободить
его отъ коры, и опложи въ спорону худо облуп-
ляющіяся зерна онаго. Исполки особо какао, ко-
рицу, руку и ванильный сахаръ; смѣшай все хо-
рошенько и опянь толки съ сахаромъ, пока изъ
всего сдѣлается очень мѣлкой порошокъ, копо-
рый высыпь попомъ въ бушылку и поплотнѣ
закупорь ее.

Сей ароматическій, подкрѣпительный поро-
шокъ возбуждаетъ аппетитъ у спарыхъ и вы-
здоровливающихъ людей. Его должно класъ по
небольшой ложкѣ въ похлебку изъ сарачинскаго
пшена, вермисели, или въ молочный супъ. Испан-
цы же кладутъ его по полузолотнику въ чашку
шоколада.

Но 773.

Сухой лимонадъ.

Возьми одну драхму виннокаменной соли, 8 унцій
сахару и шесть капель свѣжей ципронной эссен-
ціи. Сперва исполки кислошу виннаго камня, по-
помъ сахаръ; присоवочупи ципронную эссенцію,
и все перемѣшавъ хорошенько, храни въ крѣпко
закупоренной бушылкѣ.—Небольшая ложка сего
порошка, распуценная въ спаканъ воды, дос-
тавляетъ весьма пріятный лимонадъ.

Но 774.

Способъ чистить мѣдные полуженые сосуды.

Помѣстивъ въ сей книгѣ нѣкопорыя эконо-
мическія спашы, нужнымъ нахожу шавже
включить и сію.

Если мѣдные сосуды не полужены, то самое
простое средство счищать съ нихъ ярь есть
наширать оныя мѣлкимъ пескомъ съ уксусомъ,

(*) Индійское дерево.

и лучше съ уксусомъ пивнымъ. Сего довольно, ежели поверхность сосуда гладка; но если (что нерѣдко случается) она имѣетъ углубленія или царапины, то песокъ не легко можетъ туда проникнуть, и сосудъ, хотя по наружности будетъ весьма чистъ и блестящъ, удерживъ однакожь на себѣ нѣсколько глубоко укоренившейся въ немъ яри. Почему и нужно прибѣгнуть тогда къ иному средству. Вотъ оно:

Полуженую посуду не лзя чистить пескомъ, пошому что оный сдеретъ полуду до самой мѣди. Да и дѣйствительно, на самую большую каспрюлю идетъ олова едва ли ползолотника; и такое малое количество онаго, растянутое по столь большой поверхности, доставляетъ полуду толщиною только въ листъ писчей бумаги. И такъ, какимъ же образомъ столь тонкій слой такого мягкаго металла, каково олово, можетъ противиться дѣйствию песка, который царапаетъ даже самое желѣзо? При чемъ правда хоть и можно замѣнить его золою, однако и она также стираетъ много полуды. Изъ чего слѣдовательно должно заключить, что вычищенная уже и одинъ только разъ сказаннымъ образомъ посуда имѣетъ внутри до самой мѣди царапины.

Лучше каспрюлю немедленно послѣ употребленія оной выпирать начисто вешешкою; однакожь повара дѣлаютъ это тогда только, если къ каспрюль пристанетъ слегка рагу или соусъ, оставляя сіе безъ вниманія при другихъ обстоятельствахъ. Впрочемъ простое вышираніе вешешкою, даже обмакнутою въ горячую воду, не можетъ совершенно освободить посуды отъ жиру, который проникнувъ въ царапины, содѣйствуетъ образованію въ нихъ яри. Правда, на первый разъ составившя ея мало, но въ послѣдствіи сіе пагубное вещество ежедневно воз-

распая и смѣшиваясь съ приготовляемымъ въ такихъ посудилахъ кушаньемъ, можетъ наконецъ причинить великой вредъ здоровью. Это очевидно.

И такъ единое надежное средство чистить полученныя каспрюли есть, вываривъ ихъ напередъ водою, кипятивъ потомъ въ оныхъ золу изъ новаго дерева съ водою, или, что еще лучше, слабый растворъ поташа. Тогда можно быть увѣрену, что внутри каспрюли не останется ни сколько жиру, который, какъ выше замѣчено, способствуетъ образованію яри.

Вывариваніе водою съ золою, или растворомъ поташа очищаетъ также очень хорошо и нежуженую посуду: ибо вещество алкалическое не только разрѣшаетъ жирныя вещества, но и разждающуюся внутри ихъ ярь.

Сверхъ сего употребленіе этого средства имѣетъ еще и ту пользу, что долго сохраняеть полуду въ состояніи, въ какомъ вышла она изъ рукъ мѣдника.

Есть мѣдная посуда, которую употребляютъ очень рѣдко. Если она не лужена, то чрезъ нѣсколько времени отъ сырости воздуха темнѣетъ внутри, т. е. покрывается весьма тонкимъ слоемъ яри, или, выражаясь по химически, мѣднаго оксида. Тогда такую посуду обыкновенно чистятъ посредствомъ мѣлко толченаго кирпича; да это и необходимо нужно. Но если мѣдная посуда лужена, то, починая ее чистою, довольствуясь только вытирашь внутри ветошкою; однакожь этого недостаточно для уничтоженія оксида, который можетъ находиться въ происшедшихъ въ полудѣ до самой мѣди царапинахъ. Почему весьмабы было неблагоприятно готовить что либо въ такой посудѣ, не вываривъ ее напередъ золою, или поташнымъ растворомъ.

Что касается до посуды неполуженой, то ее можно вычистить въ одну минуту посредствомъ небольшого количества сѣрной кислоты растворенной водою, вымазавъ тѣмъ всю внутренность посуды, а потомъ вымывъ холодною водою и выперевъ.

Подробнѣе вникая въ дѣло, найдешь, что полуда не только бесполезна, но даже вредна: ибо во первыхъ доказано уже, что составляющій полуду тонкій слой олова не препятствуетъ образованію яри, ежели въ такихъ посудахъ будутъ остужать вещества жирныя, или кислыя, которыя не имѣютъ никакого дѣйствія на мѣдъ въ состояніи близкомъ къ воспламененію; а во вторыхъ по тому, что полуда служитъ только къ прикрытію небольшихъ участковъ яри, образующейся на всѣхъ мѣстахъ, свободныхъ отъ олова, отъ дѣйствія закрадывающагося въ царапины жира, особливо же, если посуда не будетъ часто вывариваема.

Напротивъ того посуда нелуженая не можетъ подать ни какого недоумѣнія вразсужденіи чистоты ея: ибо если такая посуда потускнѣетъ, или окажется на ней черныя крапинки, то это можно примѣтивъ съ перваго взгляда. Тогда надлежитъ выпереть ее мѣлкимъ пескомъ, или золой, а потомъ уксусомъ, или лучше ослабленною сѣрною кислотою. Посуда немедленно приметъ на себя прежній блескъ, и ее можно будетъ употреблять безъ малѣйшаго опасенія.

Наконецъ скажемъ утвердительно, что изъ десяти случаевъ оправленія посредствомъ яри девять бываютъ причиняемы излишнею надбавкою на полуду, потому что она скрываетъ сей ядъ подъ нею гнѣздящійся.

УПРАВЛЕНИЕ ПОГРЕБАМИ.

№ 775.

О погребѣ вообще.

Лучшимъ погребомъ почитается имѣющій постоянную температуру; который ни очень сыръ, ни слишкомъ сухъ; ни очень шепенъ, ни слишкомъ свѣтелъ; который не подверженъ сотрясенію отъ проѣзжающихъ экипажей, и удаленъ отъ складки или магазина съ веществами, легко получающими броженіе. Дабы погребъ имѣлъ всѣ вышеписанныя качества, нужно, чтобы онъ былъ глубокъ и со сводами; чтобы отдушины въ немъ, довольно широкія для пропущенія поспребной степени свѣта, были всѣ открыты съ одной только стороны, во избѣжаніе сквознаго воздуха. При чемъ должно, чтобы отдушины были сколько можно расположены къ сѣверу. При чемъ лучше также въ полдни открывать ихъ всѣ, нежели дѣлать съ двухъ сторонъ, какъ-то не рѣдко бываетъ.

Въ погребѣ, въ которомъ температура воздуха непостоянна, молодая, легкія вина уберечь очень трудно. Ежели погребъ очень сыръ, то обручи на бочкахъ въ короткое время сгниваютъ и лопаются; а ежели слишкомъ сухъ, и при томъ душетъ въ немъ сквозной вѣтеръ, то бочки сохнутъ, вино отчасти выпекаетъ, и когда не спанешь ихъ часто дополнять, то вино лишится своего хорошаго качества. Еслижъ воздухъ будетъ находиться близко къ

улицѣ, шо происходящее въ немѣ ошѣ пробѣжающихъ экипажей пошрясене поднимеѣ въ бочкахъ легчайшую часть дрождей, кошорая, смѣшавшись съ виномѣ, сдѣлаеѣ его горькимѣ. Наконецѣ, ежели погребеѣ будеѣ находиѣсья вблизи съ сараемѣ, въ кошоромѣ храниѣсья сырое дерево или сѣно, или съ ошходными мѣспа-ми, или вообще съ анбарами, содержащими въ себѣ вещества, подверженныя безпресшанному броженію: шо совсѣмѣ не лѣзя сберечь вина въ бочкахъ, такѣ что измѣненіе его въ качествѣ распространися даже на вино въ бушылкахъ, когда не будутѣ онѣ плотно запкнуты.

№ 776.

*Средства поправлять нѣкоторыя недос-
татки въ погребахъ.*

Въ большихъ городахъ, кошорыя всегда почти бывающе пошроены на землѣ насыпной, рѣдко можно найѣти хорошіе погреба. Слѣдовательно должно спарашься упошребляѣть съ пользою и тѣ, какіе еѣть.

Нерѣдко погребеѣ бываеѣтъ нехорошѣ по тому только, что выкопанѣ въ насыпѣ, смѣшанной съ нечистою всякаго рода, или пошому, что со временемѣ образовался въ немѣ слой изъ гнилаго дерева и расѣвнѣй, кошорыя обыкновенно кладутѣ въ него. Броженіе или гніеніе сихъ веществъ въ жаркое время производитѣ непріятный запахъ, кошорый поршитѣ вино даже въ бушылкахъ. И такѣ, въ обоихъ сихъ случаяхъ должно сняѣть съ почвы погреба земли на 6, или на 8 дюймовъ и замѣнить ее слоемъ ошелоченнаго гипса изъ селишпроваренѣ (plâtre lessivé des salpêtriers), хорошенъко уколошивъ оный; ошѣ чего составившися родѣ коры, кошорый воспрепятствуетѣ воздуху доступѣ къ способнымъ къ гніенію веществамъ. При чемѣ

нужно также замазать мергелемъ (смѣсью извести съ пескомъ) кругомъ весь низъ стѣнъ.

Ежели погребъ очень сыръ; то, распространяя ошдушины, должно дославить ему больше воздуха и свѣта. При чемъ, когда попотребуется проломать новое опверстіе, то не надлежитъ дѣлать сего насупрошивъ прочихъ, по крайней мѣрѣ ежели сырость не будетъ чрезвычайна. Когда же погребъ будетъ слишкомъ сухъ, то должно уменьшивъ доступъ въ него воздуха и свѣта. — Въ сырыхъ погребахъ бочки ставятся обыкновенно въ направленіи ошдушины, и слѣдовательно свѣта; въ сухихъ же держатъ оныя въ самомъ темномъ мѣстѣ.

Особливо должно наблюдать въ погребахъ за чистотою и опрятностію: лѣпомъ выметать почаще, а въ концѣ зимы вынести вонъ всякія ошавшіяся еще огородныя овощи.

Но 777.

О ставленіи бочекъ.

Бочки съ виномъ должно ставить на подмостки, на поларшина отъ полу, или, что еще лучше, на такой же вышины ровные камни. При чемъ, если употреблены будутъ подмостки или подкладки, то надлежитъ избирать ихъ изъ самаго крѣпкаго дерева, дабы когдабъ начали загнивать, то гніеніе оныхъ не сообщилося бы обручамъ. Возвышать же ихъ на поларшина отъ полу необходимо для осмотра бочекъ снизу, равно какъ и для того, чтобы сколько нибудь уменьшить на нихъ дѣйствіе восходящихъ изъ земли испареній. Но какъ такое возвышеніе бочекъ неспособно при разливаніи вина въ бушылки, то должно имѣть скамейку шестидюймовъ въ вышину и одного фута шириною, для ставленія на нее подъ гвоздь бочки ендовы съ бушлыкою.

Бочки должно спавишь на подкладки горизонтально. Однакожь если изъ нихъ вино недавно будетъ оплишо, въ такомъ случаѣ можно ихъ немного и понаклонишь впередъ. Нужно также утверждать ихъ на подкладкахъ клиньями, особливожь когда на однихъ и тѣхъ же перекладинахъ будетъ поставлено много бочекъ, дабы, ежелибъ одна пошатнулась, то не поколебала бы другой. При чемъ не менѣе нужно, чтобъ бочки взаимно не касались и были бы удалены отъ стѣны по крайней мѣрѣ на поларшина, для удобнѣйшаго осматриванія ихъ съ задняго конца и низу.

№ 778.

Объ осматриваніи ботекъ.

Недавно спущенныя въ погребъ бочки должны быть осматриваемы сряду восемь или десять дней, дабы тотчасъ можно было поправить непріятные случаи. Ихъ надлежитъ осматривать вокругъ и съ обоихъ дновъ, наблюдая за хорошимъ состояніемъ оныхъ, т. е. нѣтъ ли какого вѣшлаго обруча и плотны ли ушоры. По прошествіи сказаннаго времени осмошрѣ должно производить уже чрезъ два, или три дня, а въ равноденствіе и гораздо рѣже: тогда вина бывають въ броженіи нѣкоего рода, а бочки наиболѣе подвержены дѣйствию поднимающихся снизу въ погребъ паровъ.

Если вино будетъ подтекать или пробивать сквозь бочку, то должно спараться узнать, откуда сіе происходитъ, и когда окажется червоточина, то надлежитъ дѣрочку задѣлать деревяннымъ гвоздикомъ.

Еслижъ вино спаветъ пробивать сквозь спай досокъ у бочки или такъ называемый ушоръ, то въ семъ случаѣ должно посредствомъ ножева лезвья законопатить это мѣсто обмоченною въ располненное сало бумагою, и сверху также

залишь саломъ, а, для большей безопасности, прибить еще шамъ свинцовую пластинку.

Когда вино пробиваетъ между ушоровъ опъ того, что лопнуло нѣсколько обручей, то опъшай бочку веревками и закруши, дѣлая сіе въ одномъ или многихъ мѣстахъ, смотря по надобности. Чрезъ это выиграешь довольно времени для перелишія вина.

Дабы знать о состояніи вина, должно его время опъ времени опъвдывать.

Есть нѣкошорыя вина очень густыя и весьма спиршовашыя, кошорыя не лзя разливать въ бушылки иначе, какъ продержавъ въ бочкахъ нѣсколько лѣтъ: безъ чего надлежало бы дожидаться ихъ спѣлости безконечное время, и онѣ дали бы въ бушылкахъ осадокъ, опъ коего освободишь ихъ попребовалось бы много хлопотъ. Въ худыхъ погребахъ не лзя держать въ бочкахъ такихъ винъ сполько, сполько нужно, по крайней мѣрѣ если не будешь нѣсколько разъ ихъ перецѣживашъ. Однакожъ можно опъвращишь сіе неудобство, предохраняя бочки и обручи на нихъ нешокмо опъ порчи, какую причиняетъ всегда дереву воздухъ даже самыхъ здоровыхъ погребовъ, но и вообще опъ вліянія воздуха; что, препятствуя испаренію, избавляетъ опъ дополненія бочекъ и убыли вина, кошорая со временемъ дѣлается довольно немаловажною. Сего намѣренія досшигнушь не шрудно, вымазавъ всю поверхность совершенно наполненной бочки два, или три раза разведенною подобно какъ бы для живописи масшикою, кошорой двухъ фунтовъ довольно на бочку.

Вымазанныя такимъ образомъ симъ состоявомъ бочки, не подвергаясь болѣе испаренію, будутъ предохранены опъ вреднаго дѣйствія восходящихъ изъ земли паровъ въ погребахъ. Почему можно долго сохраняшь въ нихъ вина,

кои нѣкошорые хозяева напрасно спѣшатъ разливать въ бушылки.

№ 779.

О дополненіи ботекъ.

Ежели будетъ употребленъ вышеозначенный способъ, то дополненіе не нужно; но если оставятъ бочки въ обыкновенномъ состояніи, то должно дополнять ихъ по крайней мѣрѣ каждый мѣсяцъ, особливо же въ равноденсія. Вина нѣжныя, мало спиршоватыя, должны быть дополняемы болѣе другихъ: ибо иначе образуется на поверхности ихъ плесень, которую называютъ цвѣтомъ, и которая означаетъ собою, что вино передѣлывается. Сверхъ сего, когда бочка опоражнивается, испареніе по мѣрѣ того возрастаетъ такъ, что ежели въ концѣ одного мѣсяца бочка опорожнится въ количествѣ одной бушылки, то въ концѣ двухъ мѣсяцовъ опорожненія будетъ при бушылки и п. д.

Вино, которымъ дополняютъ бочку, должно быть сколько можно одинаковаго качества съ содержащимся въ оной. Однакожь это не совершенно необходимо вразсужденіи винъ обыкновенныхъ; но сіе непременно должно дѣлать въ отношеніи къ винамъ высокой доброты, безъ чего частымъ дополненіемъ переменить естественное ихъ качество, если будетъ держать ихъ нѣсколько лѣтъ въ бочкахъ. И вотъ еще причина, для которой надлежитъ обмazyвать лакомъ бочки съ дорогими винами: ибо если ихъ будетъ только одна, или двѣ, то вспрѣшится немалое затрудненіе дополнять ихъ приличнымъ образомъ.

№ 780.

О подклеиваніи винъ.

Если захочешь разлить въ бушылки вино, недавно опущенное въ погребъ, то должно его

Пар. Пов. Ч. II.

подклеить или личнымъ бѣломъ, или рыбьимъ клеемъ, для того что подклеиваніе не шокмо очищаетъ вино или дѣлаетъ свѣтлѣе, но еще и освобождаетъ его отъ плавающихъ въ немъ веществъ, отъ которыхъ въ послѣдствіи могъ бы произойти въ бутылкахъ осадокъ.

Для подклеенія бочки съ виномъ, содержащей въ себѣ онаго отъ 250 до 260 бутылочкъ, употребляютъ чепыре свѣжихъ яичныхъ бѣлка, сбитыхъ съ полу-бутылкою вина. Предварительно опливаютъ изъ бочки пять, или шесть бутылочкъ, открываютъ втулку, опускаютъ въ нее палку, расколотую снизу начевиеро; вертятъ ее, дабы привести вино въ круговое движеніе; потомъ вливаютъ въ него подклейку, и вышесказаннымъ образомъ расколотою палкою движутъ во всѣ стороны одну или двѣ минуты. Далѣе, дополняютъ бочку выцѣженнымъ изъ нее виномъ; колошатъ по ней, чтобы уничтожить воздушные пузырьки, которые будутъ плавать поверхъ вина, и, перевернувъ вешешку, или бумагу, коею была прежде обернута втулка, запыкаютъ бочку. Наконецъ, спустя четыре, или пять дней послѣ сего дѣйствія, вино можно разливать въ бутылки.

Ежели вино было въ погребѣ нѣсколько мѣсяцевъ, то обыкновенно на днѣ бочки образуется осадокъ, который непременно смѣшался бы съ виномъ, еслибъ стали приводить его въ движеніе, опустивъ палку глубоко: почему и должно опустить ее только на претью долю бочки. Впрочемъ, ежели вина обыкновенное количество и назначено къ немедленному употребленію, то можно его и не подклеивать.

Чтожь касается до винъ, оспавляемыхъ въ бочкахъ спарѣшь, особливо же, если бочки вымазаны по предписанному въ No 778, то лучше ихъ не подклеивать, нежели подвергаться опасности

взмушишь осадокъ, происходящій отъ нѣкоторой части ихъ колера. Еслижъ кто захочетъ подклеить такія вина, то должно начать перещаживаніемъ оныхъ; а это сопряжено съ неудобствомъ.

Бѣлая вина обыкновенно подклеиваются рыбьимъ клеемъ, распущеннымъ въ такомъ же винѣ, полагая онаго по два фунта на бочку, содержащую въ себѣ отъ 250 до 260 бушелокъ; и вотъ какъ это дѣлается:

Бьютъ молошкомъ золошникъ лучшаго рыбьяго клея, разрывающъ въ куски и еще разрѣзываютъ ножницами. Потомъ размачиваютъ его шесть или восемь часовъ только въ такомъ количествѣ вина, чтобы клей имъ лишь покрылся. При чемъ, когда клей размокнетъ и вберетъ въ себя вино, прибавляютъ онаго столько же, какъ и въ первый разъ. Черезъ двадцать чепыре часа клей образуетъ спудень или желе, въ коему должно присовокупить полспакана шепловой воды и разминаетъ рукою; послѣ чего выжатъ въ ветошкѣ, скручивая оную, и на послѣдокъ сбивъ ивовымъ прушикомъ, подливая мало по малу бѣлаго вина до тѣхъ поръ, пока всего раствора сдѣлается фунта съ два.

Прежде, нежели выливать пригошовленную такимъ образомъ подклейку въ бочку, должно опять сбивъ ее съ двумя фунтами бѣлаго вина; впрочемъ посшущить такъ же, какъ и для вина краснаго.

Но 781.

О зрѣлости винъ.

Вина въ бушылкахъ передѣлываются очень медленно; почему не должно разливать ихъ въ оныя иначе, какъ когда достигнутъ онѣ совершенной зрѣлости. Впрочемъ такая степень зрѣлости приобретається винами не въ равное время; но сіе зависить не токмо отъ качества вина,

но также и отъ качества погреба. Въ погребѣ, въ копоромъ температура воздуха не очень переменчива, легкія вина созрѣвають медленно, а вина обыкновенныя и густоколерныя достигаютъ совершенной зрѣлости лишь чрезъ многіе годы. И такъ, при разливаніи винъ въ бутылки должно соображаться не со старостію ихъ, т. е. сколько лѣтъ находились они въ бочкахъ, но со вкусомъ оныхъ. Изъ вышесказаннаго слѣдуетъ еще, что можно, такъ сказать, произвольно ускорять зрѣлость винъ, копорыя долго не достигаютъ оной. Во Франціи перевозка винъ въ колоніи, копорая иногда продолжается не болѣе шести мѣсяцовъ, бываетъ довольно для доставленія самымъ крѣпкимъ Бордоскимъ винамъ зрѣлости, какой часто не достигаютъ они въ погребахъ чрезъ десять лѣтъ. Это происходитъ отъ безпрестаннаго ихъ качанія на кораблѣ и температуры прума, т. е. нижней части онаго. Однако сіе же самое дѣйствіе въ нѣкоторой степени можно получить также, спавя такія, или подобныя имъ вина въ подвалы, имѣющіе положеніе наровнѣ съ горизонтомъ, вмѣсто того, чтобъ спавить ихъ въ погреба, а при томъ также отъ времени до времени переносить ихъ съ одного мѣста на другое. Сія вина не пребудутъ столь частаго дополненія бочекъ, какъ вина гораздо слабѣйшія: ибо такъ какъ они весьма спиртоваты, то произведенный въ пустотѣ бочекъ испареніемъ паръ обыкновенно бываетъ чисто алкоголической, и слѣдовательно менѣе способный къ превращенію, копорое можетъ сообщиться самому вину. Единственное слѣдствіе скорѣйшаго испаренія, коему подвергаются вина въ подвалѣ, будетъ въ семъ случаѣ только ихъ убыль; но вино, созрѣвающее скорѣе, рѣшительно можно сказать, убудетъ менѣе, нежели сберегаемое нѣсколько лѣтъ; а впрочемъ

обмазывая бочку по вышесказанному въ No 779, будешь имѣть самое простое средство препящивовать испаренію.

Заключимъ сію статью замѣчаніемъ, что бѣлая вина созрѣваютъ гораздо скорѣе, нежели красныя; что большую часть изъ нихъ можно разливать въ бутылки черезъ годъ, и что лишь немногія требуютъ для сего полтора года.

No 782.

О разливаніи винъ въ бутылки.

Прежде разливанія вина въ бутылки должно посмотришь, прозрачно ли оно; что впрочемъ легко можно узнать, наливъ его въ чистый стаканъ и поставивъ между глазомъ и свѣтомъ. Если при семъ вино окажется не совершенно прозрачнымъ, то надлежитъ подождать три, или четыре дня. Послѣ чего, если оно не довольно очистилося, должно его перелить въ чистую бочку и опять подклеить.

Переливаніе въ бутылки можно дѣлать во всякое время, лишь бы только вино было прозрачно, однакожь лучше въ холодное время. Впрочемъ, когдабъ ни начата была переливка, должно стараться избѣгать такого дѣла въ дни, расположенные къ бурѣ, или когда дуетъ южный и западный вѣтеръ.

Бутылки нужно полоскать сколько можно чище, ибо малѣйшее нерадѣніе объ этомъ въ состояніи испортитъ много вина. По выполосканіи бутылокъ должно осмотрѣть каждую изъ нихъ, опшавишь въ сторону съ крапинами и пузырями, которыя наполняютъ только виномъ, назначеннымъ къ немедленному употребленію, и совершенно опмешать получившія неприятный запахъ.

Обыкновенно бутылки полоскаютъ съ свинцовой дробью, а нѣкоторыя съ маленькими

желѣзными гвоздями. Однаковѣ ни одно изъ сихъ средствъ негодится: ибо какъ дробь, такъ и гвозди могушъ иногда завязнушъ въ углахъ бушылки, и трудно бываетъ ихъ отшпудать вынуть. Такимъ образомъ оставшаяся дробь, будучи въ сообщеніи съ виномъ, можетъ въ извѣстныхъ случаяхъ перейти въ состояніе или приняшъ качество истиннаго яда. Желѣзо же хотя само по себѣ по истинѣ не вредитъ здоровью, но за то портитъ колеръ у краснаго вина и пошмняетъ бѣлое. И такъ, лучше для полосканія употреблять крупный рѣчный песокъ, кошорый, очищая бушылки, можетъ безъ всякаго неудобства и оставашься въ оныхъ.

Для закупориванія необходимо нужно выбирать пробки самыя лучшія, особливо же когда вино назначается долго стоять въ бушылахъ. Бываетъ пробочное дерево весьма пористое, и дѣлаемая изъ него пробка, по видимому хорошо закупоривая бушылку, не препятствуетъ однакожъ испаренію вина; особливо же производяшъ сіе дѣйствіе пробки сухія и жесткія. И такъ, надлежитъ избирать для нихъ дерево мягкое, которое бы подавалось подъ пальцемъ, и было бы сколько можно меньше ноздреватымъ. Правда такія пробки дороже прочихъ, но за то будетъ цѣлѣе вино.

Уже употребленныя одинъ разъ пробки не годятся ко вторичному закупориванію ими иначе, какъ только для винъ, назначенныхъ къ расходу; а также надлежитъ ошметать изъ нихъ провернушыя шпопоромъ.

Что же касается до вшупки, то должно для оной провернуть бочку съ небольшимъ на вершокъ отъ нижняго ушора. При чемъ, когда вино начнетъ вытекать по каплямъ, буравъ надлежитъ вынуть, и воскнуть вшупку, опасаясь причинить бочкѣ пошрасеніе, отъ котораго

могутъ подняться подонки и взмушишь вино. А какъ это иногда неизбежно, то лучше всплавлять вшукку наванунъ разливки.

Разливая вино въ бушылки, должно подб вшукку поставивъ широкую посудину, дабы вино, переливаясь чрезъ нихъ, не шерялось. При чемъ сѣя посудина должна быть расположена такъ, что стоящая на днѣ оной бушылка подходила бы подб вшукку наклоненно: ибо ежели поставивъ ее прямо, то вино, спремительно въ нее упадая, образовало бы пѣну, обыкновенно препятствующую совершенному наполненію бушылокъ.

Бушылки должно закупоривать по мѣрѣ ихъ наполненія, для чего надлежитъ приспособить къ вшукѣ плотно входящій въ нее деревянный гвоздь.

Когда разливаемое вино почти перестанетъ шечь чрезъ вшукку, то должно, поднявъ бочку сзади, ушвердить ее въ наклоненномъ положеніи подставками. При чемъ надлежитъ сѣе дѣлать сколько можно шше, дабы не взмушишь вина. Однакожь, если бы это и случилось, то вино должно перецѣживать немедленно, ибо иначе оно испоршится. Нужно только бушылки съ такимъ виномъ отставлятъ въ сторону какъ для того, чтобы ихъ первыя пустишь въ расходъ, такъ равно и для того, чтобы отстоявшееся вино перелишь въ другія бушылки.

Для способнѣйшаго расположенія бушылокъ нужно, чтобы онѣ были одинакой величины и вида; а если будутъ разныя, то разобрать по сортамъ. При чемъ большія и крѣчайшія надлежитъ класть внизъ, а меньшія и слабѣйшія вверхъ, наблюдая также, чтобы въ каждомъ ряду оныхъ были онѣ одного и того же сорта.

Разровнявъ въ погребѣ мѣсто, опредѣленное для бушылокъ, должно уложить первый ихъ рядъ,

оспаляя между ими по полвершку промежутка; а какъ нужно, чѣмб онѣ лежали горизонтально, по должно подѣ горлышки подложитъ деревянные брусья. Попомб положишь такіе же брусья сверху горлышекъ и на самыя бушылки, и укладываясь другой рядъ оныхъ въ оборотномъ направленіи. Такимъ образомъ продолжаясь, пока столбецъ будетъ въ три фута вышиною, и никакъ не прѣступаясь сей мѣры иначе, какъ ежели бушылки будутъ изъ толстаго стекла и совершенно одного сорта.

Желая сохранить вино въ бушылкахъ долго, надлежитъ пробки на нихъ засмолишь: а по предохранитъ вино отъ плѣсени, а самыя пробки отъ поврежденія находящихся въ погребахъ насѣкомыхъ.

Засмаливая бушылки, должно смолу растопить въ глиняномъ горшкѣ, и давъ немного поостынуть, окунашь въ нее горлышки бушылочкѣ даже за вѣнчикъ. При чемъ класть бушылки не иначе, какъ когда смола на нихъ совершенно застынетъ.

Впрочемъ вмѣсто смолы лучше употреблять составъ, сдѣланный изъ чистой смолы съ примѣсью воска, или сала въ такомъ количествѣ, чѣмбы составъ не былъ ломкимъ. Два, или три фунта смолы, расплавленные съ четвертью фунта желтаго воска, или осмущкою фунта сала, доставляютъ очень хорошую массу, которую по желанію можно подцвѣпить суримомъ, или краскою охраю, или зженою слоновою костью и проч.

№ 783.

О за жирнѣвшихъ или загустѣвшихъ винахъ.

Если наливаемое вино бѣжитъ подобно маслу, то говорятъ, что оно за жирнѣло; и сія, такъ

сказашъ, болѣзнь, которой болѣе подвержены вина бѣлыя, нежели красныя, почти всегда исчезаетъ сама собой по времени. Но если кто не захочетъ сего дожидаться, то надлежитъ вино подклеить, и хорошенько взболтать. Когда же и сего будетъ не довольно, то должно вино перецѣдить въ иную бочку и опять подклеить, присовокупивъ къ подклейкѣ фунтъ виннаго спирта.

Можно также освободить вино отъ ожирѣлости, полагая въ бочку 6 золотниковъ толченой кашеи и хорошенько смѣшать расколою палкою.

Ежели начинающее жирѣть вино находится въ бушылкахъ, и не хотѣя дожидаться естественнаго поправленія онаго, въ такомъ случаѣ должно его два раза черезъ мѣсяцъ перелить.

Свѣжія дрожжи, присовокупляемые къ жирнымъ винамъ въ пропорціи двадцать пятой доли, поправляютъ ихъ весьма скоро. Однакожь это средство должно употреблять только для обыкновенныхъ винъ, которыя могутъ еще улучшиться, и при томъ присовокупляя къ нимъ дрожжи отъ вина высшей доброты.

№ 784.

О прокислыхъ винахъ.

Это свинами случается почти всегда отъ худого старанія дополнять бочки, отъ переноски ихъ съ одного мѣста на другое въ жаркую погоду, или отъ худого качества погребовъ. А какъ дознано по опыту, что сему особенно подвержены мало спиртоватыя вина, то сіе можно опровергнуть подмѣишемъ въ бочку пяши, или шести бушылокъ Французской водки.

Коль скоро замѣтишь, что вино начинаетъ окисать, то должно перелить его въ другую бочку, въ которой бы напередъ была созжена

въ дюймъ длиною обрѣнная свѣпильня, и въ то же время подклеишь шестью личными бѣлками. Ежели вино не совсѣмъ еще лишилось свойственнаго ему вкуса, то чрезъ шесть дней надлежишь повторишь это же дѣйствіе; потомъ дашь устояться, разлишь въ бутылки и спарашься скорѣе извести.

Можно еще поправлять окислыя вина, положивъ въ бочку, изъ 260 бутылокъ состоящую, четверть фунта не совсѣмъ до черна созженной подобно кофе пшеницы, дашь постоять сушки, потомъ перецѣдишь въ другую бочку, подклеишь, разлишь въ бутылки и немедленно употреблять.

№ 785.

О прогоркающихъ винахъ.

Самый легкій способъ поправлять такія вина есть мѣшати ихъ съ молодыми винами, или по крайней мѣрѣ съ свѣжими дрожжами.

Ежели вино въ бутылкахъ прогорькающее, то оно нерѣдко со временемъ само собою поправляется, лишь бы только бутылки были плотно закупорены и спояли бы въ хорошемъ погребѣ на одномъ мѣстѣ.

Можно также исправить горечь въ винахъ, перецѣживая ихъ въ бочки, недавно опросшавшіяся съ хорошимъ виномъ, и въ которыхъ въ разные приемы былъ бы созженъ фунтъ виннаго спирта. При чемъ каждую новую порцію виннаго спирта должно подливать въ бочку не иначе, какъ когда сторишь первая, и когда пламя попухнетъ; безъ какой предосторожности винный спиртъ, упавъ въ бочку въ видѣ нипочки, загорѣлсябъ, и пламя отъ онаго сообщилося бы самой бочкѣ; а сіе можешь навлечь за собою нагубныя слѣдствія.

No 786.

О винахъ, получившихъ затхлой запахъ.

Вины получающъ этотъ запахъ тогда, если худо были закупорены; и если шакой у нихъ запахъ окажется въ сильномъ степенѣ, то можно испребишь оный подклеиъ вина; попомъ, давъ постоять спокойно двѣ недѣли, перецѣдишь въ иныя бочки.

Когда затхлый запахъ въ винахъ будетъ чрезвычайно силенъ, то должно подмѣшавъ къ нимъ десятую долю свѣжихъ дрождей, капавъ бочки по одному разу въ день чрезъ цѣлый мѣсяцъ, и попомъ перецѣдишь въ иныя бочки. Наконецъ подлишь въ нихъ по чешыре, или по пяши бушылокъ Французской водки.

No 787.

О винахъ, получившихъ запахъ ботки, плесени и тому подобнаго.

Когда сей запахъ очень силенъ, то нѣтъ никакого средства къ испребленію его, а можно лишь позаглушить оный. Для сего, переливъ вино въ иную бочку, должно сжечь подобно кофе фунтъ пшеницы; выложивъ ее горячую въ длинной, узкой мѣшокъ, и опустивъ его чрезъ вшукъ въ бочку, привязавъ за другой конецъ онаго. Потомъ надлежитъ бочку закупорить, и чрезъ субли перелить вино опять въ иную бочку, въ которую было напередъ положено свѣжихъ дрождей по пропорціи къ вину осьмой доли.

No 788.

О средствахъ къ предотвращенію порти винъ.

Самыя слабыя вина держатся обыкновенно очень хорошо въ прилично успроенныхъ погребѣхъ, если только впрочемъ будутъ опущены въ

нихъ неповрежденные. И такъ, для предохраненія въ сихъ винахъ порчи, должно употребить вышеописанныя средства къ улучшенію погребовъ. Особливо же надлежитъ содержать ихъ въ величайшей опрятности и въ удаленіи отъ способныхъ къ броженію веществъ. Ежели по качеству почвы, или находящихся по близости опходныхъ мѣстъ возникнетъ въ погребахъ гнилой воздухъ, то не худо сожигать въ нихъ время отъ времени по 6, или 12 золотниковъ сѣры. Но тогда должно выпсти, и запереть какъ дверь, такъ и самыя отдушины.

Поселику спиртоватая вина сносятъ довольно хорошо многія неудобства, кои скоро портятъ вина слабыя, каковы часно бываютъ столовые, и ежели ихъ нѣсколько бочекъ, то не худо подливать въ каждую изъ нихъ отъ трехъ до семи, или осми бушмаковъ Французской водки, когда бочки содержатъ въ себѣ отъ 250 до 280 бушмаковъ вина. Правда, что пробуя вскорѣ такія подмѣшанныя вина, ощутишелемъ бываетъ въ нихъ вкусъ водки, однакожъ оный чрезъ одинъ, или два мѣсяца пропадаетъ, и вино примѣшно улучшается.

№ 789.

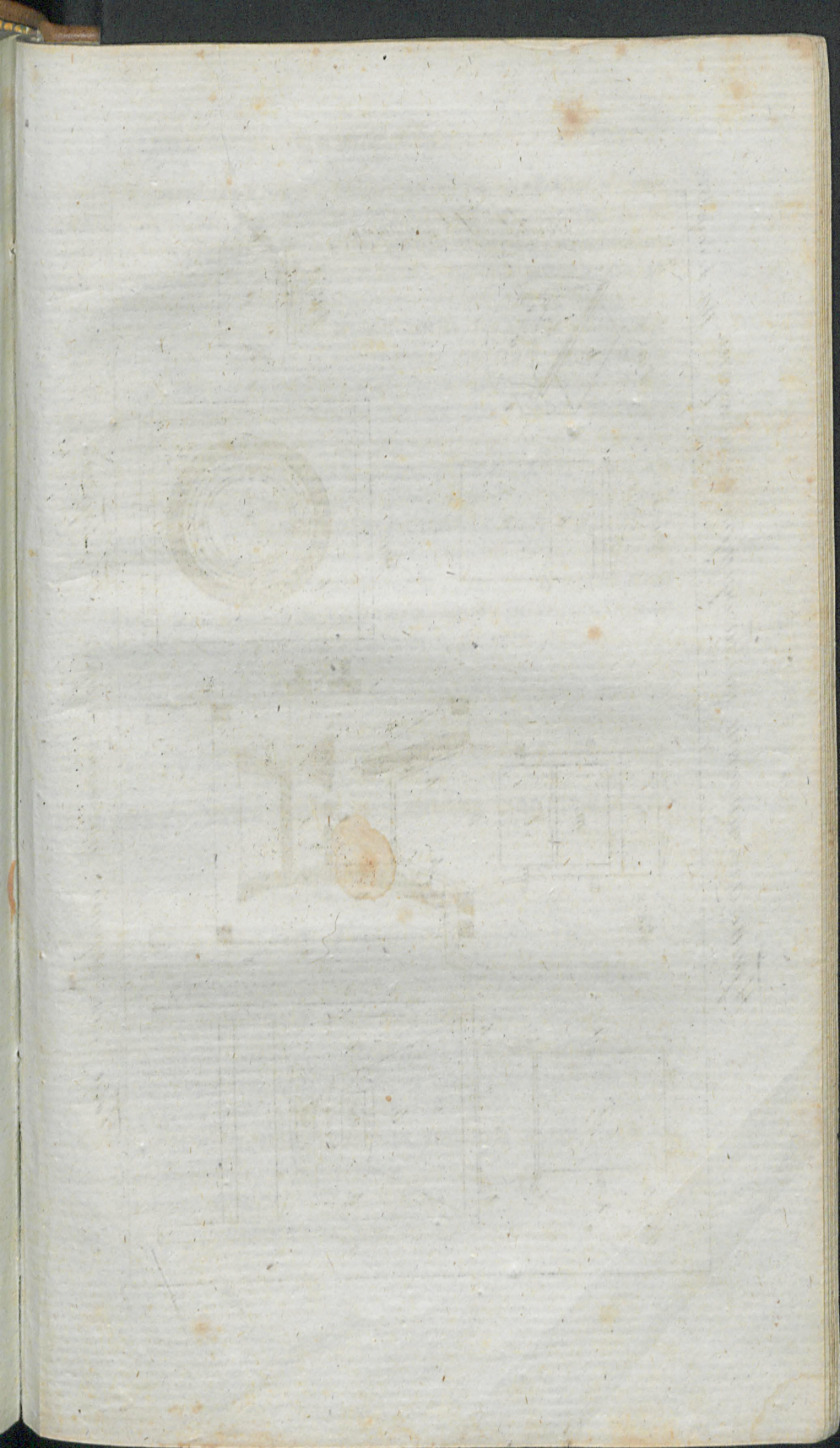
О весьма темноколерныхъ винахъ.

Сіи вина обыкновенно бываютъ вязки, стягучи и даже иногда невкусны, хотя не рѣдко весьма спиртоваты. Ихъ поправляютъ, смѣшивая съ бѣлыми жидкими винами въ разныхъ пропорціяхъ, смотря по тому, сколь темны оны колеромъ.

№ 790.

О жесткости или терпкости винъ.

Есть вина, копорыя, старѣя, дѣлаются весьма хорошими; но копорыя, будучи молодыми, шерпки такъ, что мало имѣютъ пріятнаго



вкуса. Самое лучшее, что можно сдѣлать съ такими винами, есть дожидаться времени, или ускорять ихъ зрѣлость, спавя ихъ въ тепловатый подвалъ, лишь бы только прямо не ударило на нихъ солнце.

Что же касается до винъ, кои, будучи терпки и недозрѣлы, мало спиртоваты: то щещно захотѣли бы улучшить ихъ спиртоватыми или крѣпкими винами Южной Франціи: ибо онѣ не поправятъ ихъ вкуса; но единое средство смягчить сіи вина и сдѣлать оныя для питья пріятными есть присовокупленіе къ нимъ Французской водки, количество оной соразмѣряя степени ихъ терпкости, такъ что можно подбавлять ее отъ чепырехъ до пяти квартъ на бочку, или даже и гораздо еще больше, если пожелаешь сохранить сіи вина долго.

О П И С А Н І Е П Е Ч Е Й

и другихъ приборовъ, нужныхъ для поварни.

№ 791.

Отагъ Гна. Гареля (терт. I).

Фиг. 1. Вышина отага со всѣми принадлежностями къ оному.

- a. Корпусъ печи, сдѣланный изъ кирпичей, обложенный деревомъ, и содержащій въ себѣ очагъ пожъ изъ кирпичей.
- b. Пазухи, сдѣланныя на переди печи и простирающіяся до очага.
- c. Дверца очага.
- d. Дверца зольника.

- е. Горшокъ глиняной, или изъ полуженой мѣди, проспирающійся внутрь очага нѣсколько поболѣ половины высоты своей.
- ф. Ведро изъ бѣлой жести, отверстное съ низу, и ушвержденное въ выемкахъ или фальцахъ, сдѣланныхъ на верху горшка въ видѣ закраинъ.
- г. Крышка ведра.
- h. Выпускъ вокругъ горшка, препятствующій оному опускаться далѣе внутрь очага.
- і. Ушки горшка, служащія для поднятія онаго.
- к. Двѣ придѣланныя къ ведру рукоятки.

№ 792.

Фиг. 2. Дольной разрѣзъ печи и ея принадлежностей.

- а. Корпусъ печи.
- б. Очагъ, вдѣланный въ печь.
- с. Отверстіе и дверца очага.
- д. Отверстіе и дверца зольника.
- е. Высунувшаяся дощечка внизу отверстія очага.
- ф. Подвижная кирпичная рѣшетка.
- г. Каналы, въ которыхъ обращается чадъ отъ угольевъ.
- h. Выпускъ вокругъ очага, который заставляебъ угольный чадъ обращаться около горшка, прежде нежели поступитъ въ верхній каналъ чрезъ отверстіе, изображенное въ *фиг. 3* липерию е.
- і. Каналъ, продолженный посредствомъ трубки, чрезъ которую выходитъ изъ печи угольный чадъ.
- к. Горшокъ, коего видъ уподобляется двумъ усѣченнымъ конусамъ, соединеннымъ при ихъ основаніи.
- l. Каспрюля изъ бѣлой жести, которая опущена нѣсколько болѣе половины своей вы-

шины внутрь горшка, и имѣетъ снаружи шри выпуска, посредствомъ коихъ ушверждается на краяхъ горшка.

- m. Другая кастрюля, стоящая на вышеописанной,
- n. Перегородка, раздѣляющая жестяное ведро на двѣ части, изъ коихъ одна вдвое болѣе другой.

№ 793.

Фиг. 3. Видъ пети по разрѣзу сверху внизъ.

- a. Корпусъ печи.
- b. Верхній край очага.
- c. Кирпичная рѣшетка.
- d. Выемка или пазуха на боку очага, чрезъ которую проходитъ угольный чадъ для поступленія въ каналъ круговращенія. Подъ сею пазухою находишь дверца очага.
- e. Выемка въ круглой закраинѣ очага (*h. фиг. 2*), чрезъ которую угольный чадъ поступаетъ во второй каналъ круговращенія,
- ff. Каналы круговращенія.

№ 794.

Фиг. 4. Первая кастрюля (е фиг. 2).

- a. Кастрюля.
- b. Выпуски, коими лежитъ она на краяхъ горшка.
- c. Крышка.
- d. Кольцо, служащее для подыманія крышки. Оно вращается въ кругломъ углубленіи въ крышкѣ, на коей ушверждается другая кастрюля, когда понадобится.

№ 795.

Фиг. 5. Ведро изъ бѣлой жести.

- a. Большое или главное отдѣленіе ведра.
- b. Перегородка, служащая дномъ обоимъ отдѣленіямъ.

с. Малое отдѣленіе кастрюли.

d. Крышка.

Примѣчаніе. Ведро, опверстое съ обоихъ своихъ концовъ, кои поочередно могутъ бытиъ закрываемы одною и тою же крышкою.

№ 796.

Фиг. 6. Кофеварница.

Примѣчаніе. Сія кофеварница, которую согреваютъ, замѣняя ею дверцу очага, не находясь на таблицахъ или планшѣ пошому, что измѣренія оной должны соображаться съ измѣреніями опверстія очага.

a. Кофеварница.

b. Часть кофейницы, входящая въ опверстіе очага и имѣющая непосредственное сообщеніе съ угольями.

с. Носикъ кофейницы.

d. Крышка на шарнирахъ, которую открываютъ для наполненія кофейницы.

e. Рукоятка.

Кромѣ вышеописанныхъ вещей есть еще сдѣланная изъ кирпичнаго вещества рѣшетка, которая кладется на выпущенный наружу ободъ очага (h. фиг. 2), когда хотятъ употребить печь для согрѣтія кошла, или какого либо инаго сосуда.

№ 797.

Объ управленіи вышеописанною пещю.

Для заготовленія шакой печи должно дверцу очага зашворить, а дверцу зольника опворить. Потомъ, положивъ въ очагъ нѣсколько разкаленныхъ угольевъ, дополнишь остальное его пространство до того мѣста, до коего опускается горшокъ, сырыми угольями. (Для наполненія печнаго очага, изображеннаго въ I планшѣ, пошребно

18 золошниковъ угольевъ.) Послѣ чего опустишь горшокъ, который надлежитъ согрѣвать медленно, пока находящееся въ немъ закипитъ. Тогда должно горшокъ сославить на уголь печи, и очагъ опять наполнить угольями до вышесказаннаго мѣста. (Въ семъ случаѣ потребуется угольевъ до полу-фунта.) Сдѣлавъ сие, опусти горшокъ опять, и когда онъ начнетъ закипать, запри плотно дверцу зольника. При чемъ, если она не совершенно приходится, не худо подкинуть немного золы.

Снимая такимъ образомъ горшокъ съ огня для дополненія очага угольями, дверца онаго содѣлывается бесполезною; почему можно совсѣмъ безъ нее обойтись: ибо почти невозможно и всегда очень продолжительно наполнять чрезъ нее очагъ. Сверхъ сего она никогда плотно не приходится, пошому что препятствуютъ уголья. А тогда воздухъ вступаетъ въ нее стремительно и, слишкомъ раздувая огонь, увеличиваетъ издержки матеріала.

При такихъ предосторожностяхъ поставленный на жаръ горшокъ будетъ непрестанно кипѣть пять или шесть часовъ, и не потребуетъ подкладывавъ угольевъ.

До сего времени довольно было накрыть горшокъ крышкою съ ведра изъ бѣлой жести; но когда ужъ снята съ него пѣна, и онъ началъ закипать, то должно накрыть его самымъ ведромъ. При чемъ, ежели не употребляется кастрюль, или употребляется изъ нихъ одна только: то ведро ставится такъ, чтобъ главное его отдѣленіе приходилось сверху, и напротивъ, ставивъ вверхъ малымъ отдѣленіемъ, когда употребятся двѣ кастрюли.

Въ ведро должно наливать кварцу холодной воды. Пары, выходящія изъ кипящаго горшка,

вспрѣшивъ перегородку, имѣющую темперашуру находящейся надъ нею воды, сгущаясь и опять опадуть въ горшокъ; почему слѣдовательно не произойдетъ никакой убыли отъ испаренія. Между тѣмъ однакожь вода въ ведрѣ будетъ согрѣваться мало по малу, и наконецъ согрѣется до того, что не станеть болѣе сгущать паровъ, выходящихъ между краевъ ведра и горшка. Почему должно къ прежней водѣ въ ведрѣ подбавить воды холодной, и тогда сгущеніе паровъ начнется снова.

Впрочемъ, ежели съ самаго начала нальешь въ ведро воды полпоры или двѣ кварты; ежели дверца отъ очага будетъ опята, а дверца зольника плотно замкнута: то испаренія не послѣдуетъ даже и безъ подбавленія воды. Тогда горшокъ можно оставить въ покоѣ на пять, или на шесть часовъ.

Такъ какъ температура воды въ ведрѣ можетъ достигнуть 70 и даже 75 градусовъ: то сей же самый жаръ, который варитъ похлебку, согреваетъ сверхъ того еще почти до вскипѣнія пять, или шесть липръ воды.

Первая кашпрюля, коперая при семъ бываетъ погружена въ горшокъ почти на два дюйма, можетъ служить къ варенію огородныхъ овощей и говядины, къ развариванію сарачинскаго пшена и проч.

Что касается до развариванія сказаннаго пшена, то должно потребное количество онаго положить въ кашпрюлю съ малою долею бульона, и не накрывать кашпрюли крышкою. — Пшено разваривается очень хорошо, и даже превращается въ кашу, ежели оставишь его вариться очень долго, особливо же когда мало будетъ подлино бульона.

Каршофель развариваютъ въ закрытой кастрюлѣ безъ воды.

Неразрѣзанныя сухія огородныя овощи и цѣлѣнная капуста должны быть варимы съ водою, въ открытой кастрюлѣ.

Толченый горохъ превращается въ пюре, если варишь его съ малою долей воды, или бульона въ открытой кастрюлѣ.

Зеленый горохъ обыкновенно очень хорошо уваривается безъ воды, въ закрытой кастрюлѣ.

Мяса также можно варишь въ закрытой кастрюлѣ; но нужно напередъ перевести ихъ въ коровьемъ маслѣ, безъ чего онѣ будучи не вкусны и не цѣльны. Впрочемъ изъ мясъ для такого варенія гораздо способнѣе шеляшина и пшицы.

Другая кастрюля должна быть оставлена для варенія въ ней веществъ удобосваримыхъ. Такимъ образомъ, когда въ первую кастрюлю будешь положенъ кусокъ шеляшины: то въ другую можно положишь каршофель, сарачинское пшено и тому подобное.

Когда употребляются вмѣстѣ двѣ кастрюли, то меньшее отдѣленіе ведра должно быть вверху. Въ семъ случаѣ очень хорошо разваривается черносливъ.

Когда же вверху будешь находиться главное отдѣленіе ведра, то можно варишь въ немъ спаржу и мѣлкую рыбу.

Впрочемъ не нужно кажется входить въ дальнѣйшія подробности касательно употребленій сей печи. Ихъ можно разнообразить и даже расширить: ибо ежелибъ восходящій изъ горшка паръ оказался недоспащочнымъ для сваренія положеннаго въ кастрюли, то его можно усилить опдернувъ немного дверцу зольника. Тогда жаръ вдругъ увеличится. При чемъ правда

изойдетъ больше угольевъ, но за то достигнешь цѣли своей.

Главная выгода отъ сей печи есть сбереженіе времени и матеріала: ибо предварительныя дѣйствія для поставленія горшка на жаръ ни продолжительнѣе, ни шруднѣе, и даже требуютъ меньше времени, нежели при обыкновенномъ дѣйствіи. Когда съ горшка счерпана будетъ пѣна, и онъ начнетъ закипать, то можно предоставить находящемуся въ немъ вариться самому по себѣ до пѣхъ поръ, какъ наступитъ время подправлять похлебку. Нѣтъ причины опасаться, чтобы въ продолженіе пяти, или шести-часоваго варенія огонь погасъ, или чтобы уголья слишкомъ скоро горѣли. Наконецъ, сверхъ того, что огонь не можетъ погаснуть, довольно одного очажнаго жара для поддержки кипѣнія даже долго послѣ сгорѣнія угольевъ.

Что касается до сбереженія матеріала, то о семъ можно судить по слѣдующему исчисленію: двадцати унцій угольевъ довольно для горшка, вмѣщающаго въ себѣ отъ трехъ до четырехъ фунтовъ чего либо; кашпюли, содержащей огородныя овощи, или говядину, и ведра, содержащаго въ себѣ отъ полупоры до двухъ квартовъ воды: но какъ не всегда точно наблюдаютъ вышесказанныя предосторожности, то можно полагать среднее количество употребляемыхъ угольевъ въ двадцать четыре унціи.

Сверхъ сего отъ такой печи есть еще и другая выгода, кромѣ сбереженія горючаго матеріала. Когда варятъ похлебку въ глиняномъ горшкѣ у огня въ обыкновенной печи; то горшокъ, нагреваемый всегда только съ одной стороны, и который часто бываетъ не весь полонъ, скоро портился. Думаю, что сему-то собственно обстоятельству должно приписать почти всеоб-

щее введеніе во Франціи мѣдныхъ посудинъ, коихъ употребленіе не безъ вреда, если не будущъ онъ содержимы во всегдашней опрятности.

Въ Гарелевой же печи горшокъ, будучи всегда нагрѣваемъ снизу и только въ той части, которая наполнена жидкостію, не подвергается никакому поврежденію, лишь бы только, вынимая его изъ очага, не ставили онаго на холодную, или мокрую вещь; чего впрочемъ избѣжать не трудно.

Изображенная на чертежѣ печь самаго малаго размѣра; но ихъ можно сдѣлать прехъ сортовъ, одна другой обширнѣе. Всѣ онъ имѣютъ шу пользу, что безъ всякаго неудобства можно наполнять горшокъ или совершенно, или только претью онаго долю. Похлебка въ томъ и другомъ случаѣ будетъ равно хороша.

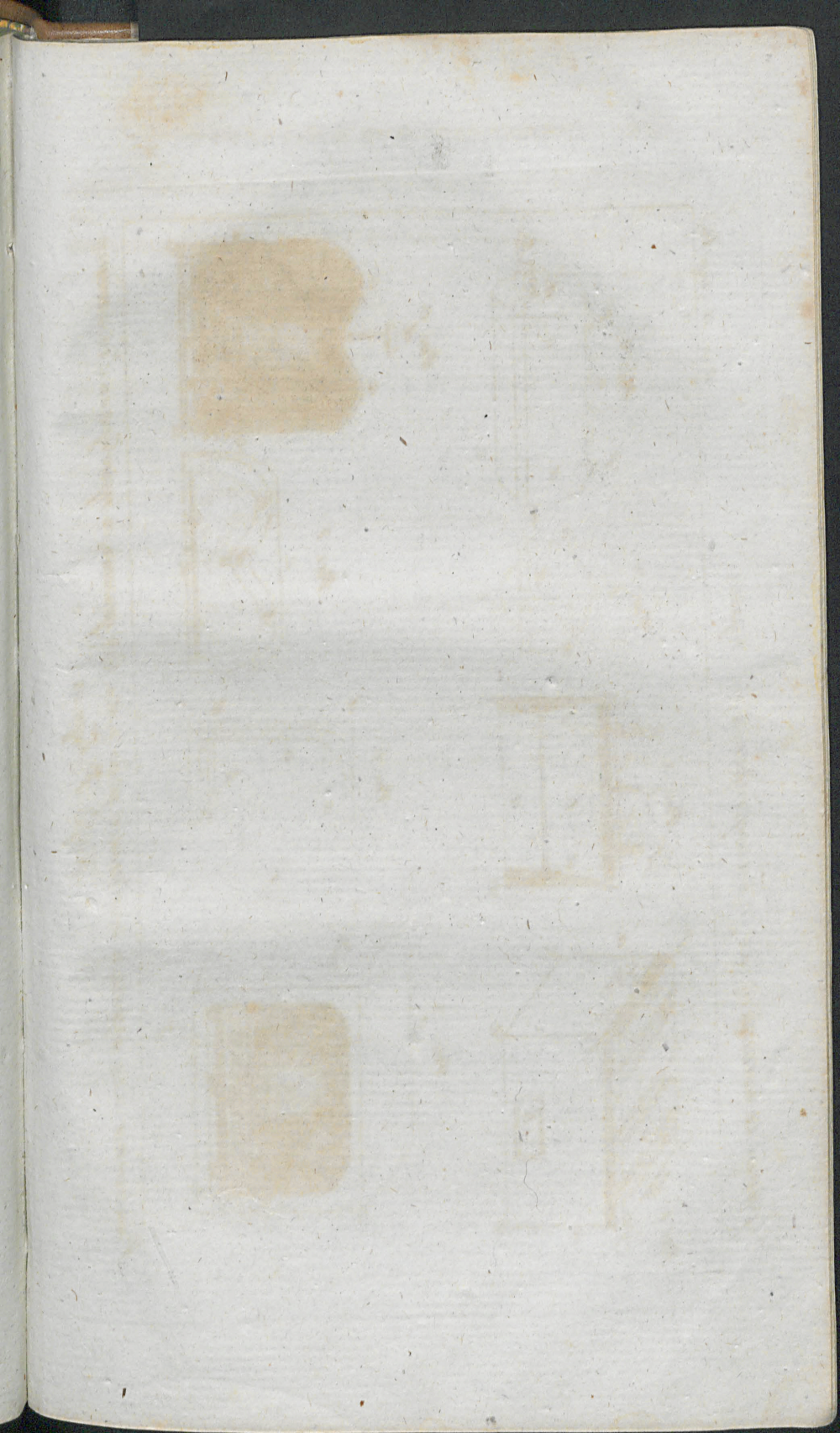
Кофеварница (фиг. 6), изображенная на чертежѣ для того, чтобъ ничего не упустишь, есть въ сущности вредное усовершенствованіе. Она, будучи поставлена въ дверцы очага, конечно очень хорошо нагрѣвается; но когда ее вынимаешь, то уголья упадаютъ въ опверстіе; и если опять спанешь ставишь на мѣсто горшокъ, то никогда не лѣзя бываетъ заслонишь опверстія такъ плотно, какъ нужно. Почему повторю опять, что, дабы печь дѣйствовала хорошо, съ сбереженіемъ времени и матеріала, то нужно совсѣмъ уничтожитъ дверцу зольника; чрезъ что кофеварница содѣлывается бесполезною.

При уничтоженіи сей дверцы (что весьма легко) должно наполнишь гипсомъ у печи пазуху, начиная съ верху печи до высунувшейся подвижной дощечки, находящейся надъ дверцею зольника (с, фиг. 2).

Упопребляя шаковую печь для согрѣванія ушюговъ, должно положишь большую кирпичную рѣшетку на выдавшуюся впередъ закраину, раздѣляющую надвое усроенный около горшка круговращающійся каналъ. При чемъ не нужно опнимашь маленькой рѣшетки у очага; а должно шолько прочистить въ ней скважины и вычистить изъ-подъ нее накопившуюся золу. Должно также содержать опворенною дверцу зольника, а на большую рѣшетку насыпать нѣскольکو раскаленныхъ и сырыхъ угольевъ. Когда огонь слишкомъ усилился, то его можно ослабить, приближая болѣе или менѣе дверцу къ опверстію зольника.

Кто пожелаетъ на вышеописанной печи согрѣшь кошелъ съ водою, то можно, если онъ не очень великъ, поставиць его на опверстіе; но если будетъ онъ имѣть въ діаметрѣ болѣе 10 дюймовъ, то лучше возвыситъ его надъ опверстіемъ, подложивъ подъ него чешыре плоскихъ камня; однакожь тогда должно зашкнуць мѣсто, чрезъ которое выходитъ паръ (II фиг. 2, герт. 1).

Ежели печь упопребляется для дѣланія конфектовъ, и сосудъ великъ, (поелику конфекты бывають шѣмъ лучше, чѣмъ скорѣе пригошворяются): то должно сосудъ возвыситъ на одинъ дюймъ, не класъ большой рѣшетки и наполнишь угольями всю внутренность печи до самаго идущаго вокругъ выпуска.



ЧЕРТЕЖЪ II.

No 798.

Раковины для жаренія и особливаго рода пегъ для утюговъ, съ приборомъ для зженія кофе.

Фиг. 1. Особливаго рода пегъ и прогъ.

- a. Корпусъ печи изъ желѣзныхъ листовъ.
- b. Зольникъ, коего двердца ходишь на фальцѣ.
- c. Боковыя опшверстія, чрезъ копорыя выходишь угольный чадъ. Однако лучше ихъ не дѣлать.
- d. Опшверстіе въ печной крышкѣ, чрезъ копорыя высвѣщаются рукоятки находящихся подъ нею утюговъ, и копорыя лежатъ на двухъ желѣзныхъ прутьяхъ, ушвержденных въ печи поперегъ оной. Сіи прутья видны сквозь опшверстія ddd.
- e. Промежутки на крышкѣ между опшверстіями ddd, на копорыя кладутъ согрѣвшіеся утюги.
- ff. Желѣзная крышка, прилегающая къ печи и копорую можно опнимать по произволению.

No 799.

Та же самая пегъ, представленная въ профилѣ или разрѣзѣ.

- a. Зольникъ.
- b. Очагъ.
- c. Желѣзная рѣшетка, раздѣляющая очагъ отъ зольника.
- dd. Обмазка глиною, препятствующая сообщению угляевъ съ желѣзными листами.
- e. Желѣзный прутъ, на копорый кладутъ утюги. Ихъ два; они примкнушы къ крышкѣ и вмѣстѣ съ нею поднимаются.

- f. Желѣзныя рукояшки, ушверженныя подѣ крышкою.
 g. Профиль частей крышки, на которыя спа-
 вятѣ другіе ушюги.

№ 800.

Фиг. 4. Приборъ для зженія кофе.

- a. Цилиндрическая крышка, накладываемая на
 печь вмѣсто шой, на которой лежатѣ
 ушюги.
 b. Дымовая труба надѣ крышкою для выхож-
 денія чада.
 c. Приборъ для зженія кофе въ такомъ видѣ,
 въ какомъ находится онѣ подѣ крышкою,
 когда сія лежатѣ на печи.
 d. Выемка или впадина въ концѣ крышки, по-
 средствомъ коей можно подняти сію по-
 слѣднюю безѣ кофесожигательницы. Въ
 другомъ концѣ крышки пожѣ находится
 подобная выемка, изображенная въ фигурѣ
 3^й подѣ лишерою d.
 e. Вертель кофесожигательницы, лежащій на
 двухъ развилкахъ, примыкающихъ къ
 корпусу печи.
 f. Ручка для поднятія крышки.

№ 801.

Фиг. 3.

- a. Разрѣзъ крышки.
 b. Дымовая трубка.
 c. Кофесожигательница.
 d. Выемка, посредствомъ которой крышка
 можетѣ быть поднята безѣ кофесожига-
 тельницы.

№ 802.

Раковина для жаренія.

- a. Глиняная обожженная раковина, обшпанная
 желѣзомъ.

- в. Желѣзныи пруть, образующий рѣшетку, копорая препяшствуеи упааи угольи.
- с. Глиняная обожженная горизонтальная рѣшетка, на копорую кладуи угольи.
- dd. Выгнуи углубленія раковины, коихъ на черчаніе видно вѣ фигурѣ 7^й подѣ лииери аа.
- е. Выпускъ или выдаваиая впереди часть раковины, коей перспективное изображеніе представлено вѣ фигурѣ 7^й подѣ лииерио д.

Но 803.

Фиг. 6. Раковина, представленная вѣ разрѣзѣ по лииу gg, фиг. 5.

- аа. Раковина изѣ обожженной глины.
- в. Изѣ такоо же вещества рѣшетка.
- с. Желѣзныи пруть, образующий рѣшетку.
- д. Оболочка изѣ листового желѣза. Пространство между сей оболочки и раковиной наполнено угольною пылю или золою.

Но 804.

Фиг. 7. Разрѣзѣ раковины по лииу ff, ф. 5.

- аа. Углубленія раковины.
- в. Рѣшетка изѣ обожженной глины.
- д. Выпускъ или выдаваиая впереди часть.
- с. Брусья, образующіе рѣшетку впереди раковины.

Но 805.

Фиг. 8. Раковина металлическая.

- аа. Раковина, коей профильные разрѣзы тѣ же самыя, что и глиняной.
- bb. Горизонтальная металлическая рѣшетка.
- сс. Прутья, образующіе рѣшетку впереди раковины.
- д. Рукоятка для подниманія раковины.

Примѣчаніе о раковинахъ для жаренія.

Сіи раковины весьма выгодны, введены во всеобщее употребленіе во Франціи и совершенно годящся для всѣхъ домовъ, въ коихъ только одна поварня.

Кто захочетъ жарить на огнѣ дровяномъ, то необходимо нужно класъ ихъ въ обыкновенную печь много и наблюдать, чѣобы огонь всегда былъ одинаковъ; безъ чего жаркое не дожарится, или хотя его сверху и охващивъ жаромъ, за то будетъ оно сыро внутри.

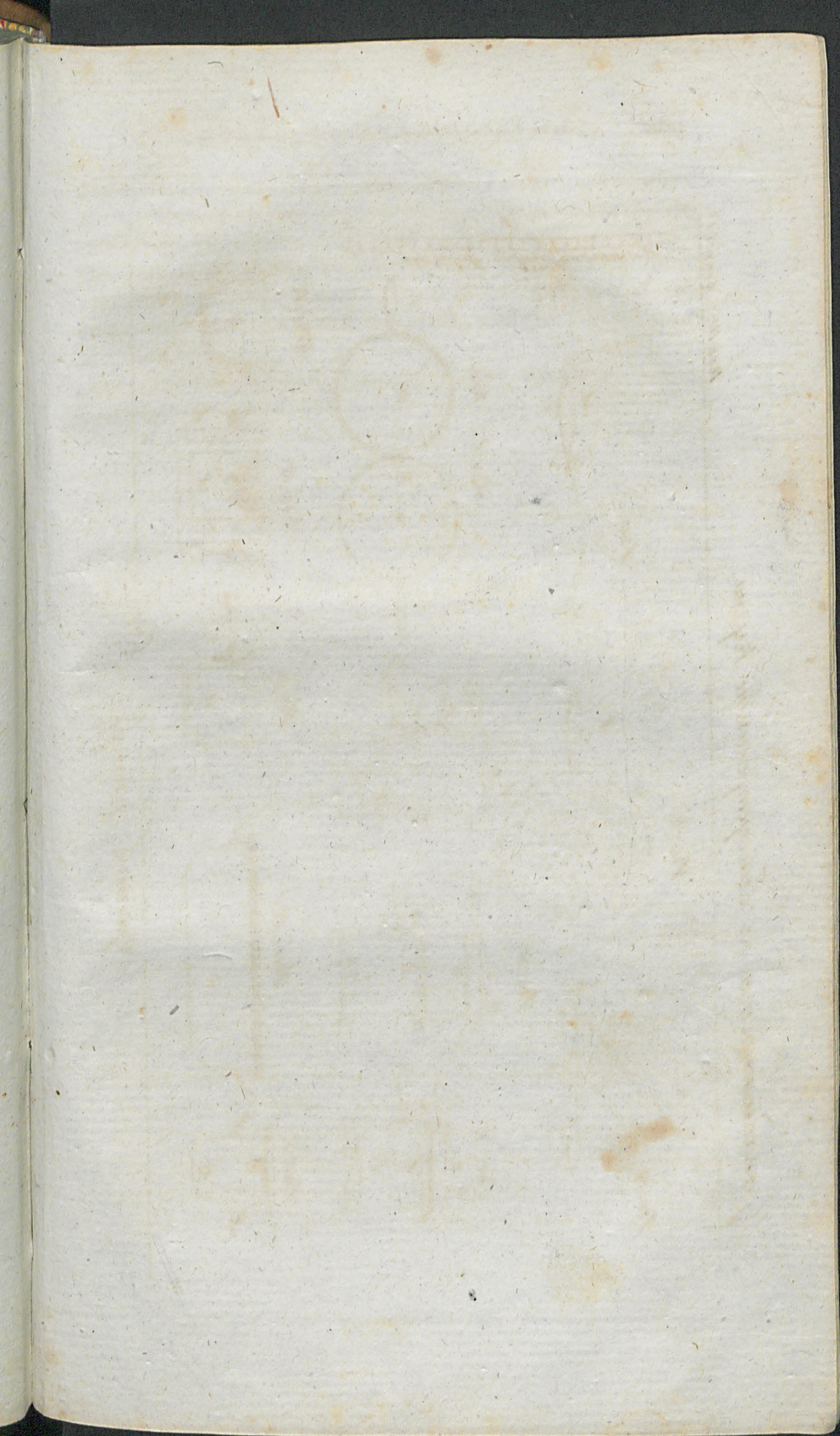
Но сіихъ неудобствъ нѣтъ при употребленіи раковинъ: ибо такъ какъ для нихъ берутъ лишь уголья, то жаръ всегда бываетъ въ равной степени, и жареніе не переспаетъ даже тогда, если жаръ нечаянно ослабѣетъ: ибо его, сжасшаго раковиною, бываетъ достаточно на нѣкоторое время.

Другая выгода отъ раковины состоитъ въ томъ, что она можетъ быть поставляема вездѣ: въ углу, или предъ отверстіемъ. Даже можно вдѣлать ее въ стѣну и жарить въ ней безъ употребленія дымовой трубы.

Количество употребляемыхъ для раковины угольевъ весьма умѣренно и очень выгодно замѣняетъ дрова.

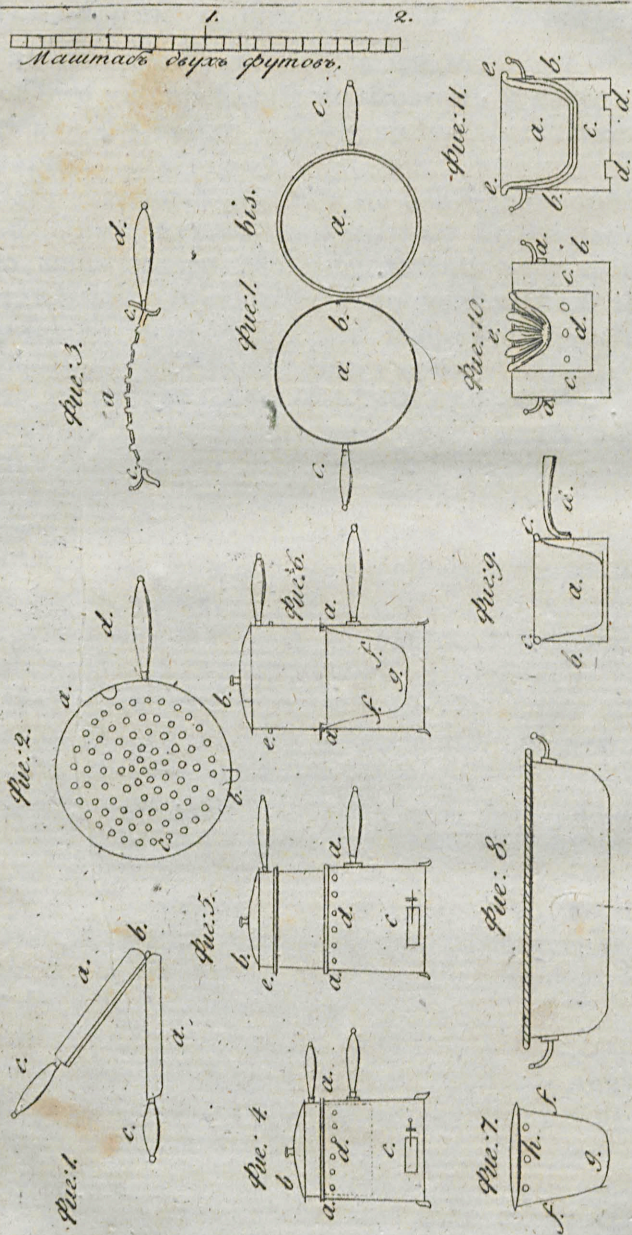
Предъ раковиною можно устроить вертелъ, однакожь лучше употреблять прошивень: ибо жаръ дѣйствуетъ на нее сильнѣе, и мясо вездѣ жаривается единообразнѣе.

Впрочемъ раковины, липыя изъ мешалла, хуже сдѣланныхъ изъ глины: ибо въ первыхъ уголь сгораетъ гораздо прежде и менѣе производитъ полезнаго дѣйствія, пошому что мешаллъ передаетъ окружающему его воздуху большую часть получаемого имъ теплотвора.



Принадлежности въ благоустроенной Кухни.

Quæ III. Cmp III.



крытый рамперъ.

Напротивъ того касательно глиняныхъ раковинъ это обстоятельство бываетъ несравненно въ меньшемъ степени; но за то, не будучи облечены желѣзомъ, онѣ очень ломки, и поному невыгодны. Однакожь, какъ бы то ни было, только онѣ въ полной мѣрѣ замѣняютъ ущербъ, происходящій отъ ихъ ломкости, меньшимъ количествомъ употребляемыхъ на нихъ угольевъ. Онѣ доставляютъ жаръ гораздо постояннѣйшій и имѣютъ еще ту выгоду, что могутъ содержать горячими два блюда, которые можно спавить на верхнюю досщечку.

Какъ неодѣтые желѣзомъ глиняныя раковины, такъ и опливыя изъ металла могутъ быть вѣдываемы въ стѣну. Должно вмазать впереди небольшую досщечку, на которую можно было поставитъ противень, или привесить сей послѣдній къ стѣнѣ на пещляхъ, дабы онъ предъ раковиною былъ подобно двери. Впрочемъ нужно, чтобы пещли немного выдались впередъ, дабы между противня и раковины было промежутка на два пальца.

Такъ какъ раковина получаетъ много жару, то лучше противень склѣпывать гвоздями, нежели спаивать.

ЧЕРТЕЖЪ III.

№ 807.

Фиг. 1. и фиг. 1 bis. Крытый шарперъ.

аа. Круглыя изъ жести коробочки съ невысокими краями и изъ коихъ одна въ другую входитъ на нѣсколько линий.

б. Соединяющій обѣ коробочки шарперъ.

сс. Рукоятки, служащія къ открыванію и закрыванію оныхъ.

Фигура 1 bis представляетъ обѣ коробочки совершенно открытыми.

Сей крытый рашперъ употребляютъ для жаренія въ соку коптеловъ, сосисекъ, кровяныхъ колбасъ и проч.

Если такой рашперъ невеликъ, то его ставятъ на печь *фиг. 4.*; и тогда однимъ свернутымъ листомъ бумаги можно изжарить баранью коптелку.

№ 808.

Фиг. 2 и 3. Рашперъ.

а. Рашперъ изъ желѣзнаго листа, круглаго вида, выпуклый вверху и проскваженный; при чемъ дырочки начинаются отъ краевъ отступя на два дюйма. Это безъ дырочекъ пространство образуетъ съ краемъ рашпера желобокъ, въ который стекаетъ жиръ и сокъ жаримаго мяса.

б. Носикъ или трубка, чрезъ которую выливаютъ жиръ или сокъ, скопившійся въ желобкѣ.

с. Желобокъ.

д. Рукоятка рашпера.

Сей рашперъ не имѣетъ неудобствъ обыкновенныхъ рашперовъ, съ которыхъ жиръ упадетъ на уголья, чрезъ что не токмо погашаетъ ихъ, но еще распространяя непріятный запахъ, сообщаетъ оный жаримому. При чемъ нерѣдко жиръ загорается, а тогда подгораетъ также и мясо. Мяса, лежа на рѣшеткѣ подвержены дѣйствію огня лишь чрезъ посредство листового желѣза, почему и жарятся вездѣ равномерно. Сверхъ сего жиръ самъ собою стекаетъ въ желобокъ и не упадетъ на уголья.

No 809.

Фиг. 4, 5, 6 и 7. Печь, растапливаемая бумагою.

аа. Печь изъ листового желѣза.

б. Каспрюля, имѣющая на двѣ прѣши своей высопы круглый выпускъ, которымъ утверждается на краяхъ печи. Она имѣетъ внизу обрѣзъ, которымъ лежитъ на краю коробки, представленной въ фигурахъ 6 и 7 подъ лиферами ff. Когда сія коробка бываетъ опущена въ печь, тогда каспрюля бываетъ совершенно внѣ печи.

с. Дверца печнаго зольника.

д. Дырочки вверху печи, служащія для прохода угольному чаду, или дыму отъ бумаги.

ее. Фиг. 5. и 6. Выпускъ вокругъ каспрюли.

ff. Фиг. 6. и 7. Коробка изъ листового желѣза, которую опускаютъ въ печь, когда хотятъ разжечь въ ней уголья.

gg. Фиг. 6. и 7. Рѣшетка, образующая дно коробки.

h. Дырочки вверху коробки для выхода угольного чада.

Ежели захотятъ употребить сію печь для расплавленія ея бумагою, то должно опустить коробку; поставивъ маленькую каспрюлю и жечь въ зольникъ разрѣзанную въ полосы бумагу. Одного листа оной довольно для вскипаченія одной чашки жидкости, ежели каспрюля будетъ закрыта.

Кто же пожелаетъ, чтобы огонь былъ продолжительнѣе, должно коробку опустить въ печь, разжечь уголья и поставивъ сверхъ каспрюлю.

Коробка должна лежать на печи плоскою за-
краиною.

No 810.

Фиг. 8.

Сія фигура представляетъ самый лучший, приличнѣйшій видъ посуды для дѣланія конфектовъ. Онѣ должны имѣть дно плоское, а углы округленные, дабы мѣшалка вездѣ доспавать могла.

No 811.

Фиг. 9. Обдѣланная мѣдью фаянсовая кастрюля.

- a. Саргеминесова фаянсовая кастрюля.
- b. Мѣдная обдѣлка. Пустота между коробки и обдѣлки наполнена маспикою.
- сс. Круглый выпускъ коробки, покрывающій верхнюю часть мѣдной обдѣлки.
- d. Рукоятка кастрюли.

Сія кастрюля, по причинѣ соединенныхъ фаянса и мѣшала, шверда и можетъ быть содѣлана во всегдашней опрятности.

No 812.

Фиг. 10. Профиль Ламбертовой печи.

- aa. Корпусъ печи изъ листового желѣза.
- b. Дверца.
- сс. Подвижной зольникъ, заключающій въ себѣ также подвижной очагъ. Зольникъ виситъ въ печи посредствомъ плоскаго выпуска или закраины, лежащей на верхней стѣнѣ.
- d. Дырочки на окружности зольника, чрезъ которыя проходятъ въ очагъ воздухъ.
- e. Листъ изъ мѣшала очагъ полуовальнаго вида, сдѣланный въ образѣ реберъ, изъ коихъ каждое выходитъ немного изъ печи наружу, дабы можно было поспавить на нихъ кастрюлю не погашая огня.

№ 813.

Фиг. 11. Кастрюля или горшокъ, постав-
ляемый на печь, изображенную въ фигурѣ 10.

- а. Фаянсовая посуда.
- б. Оболочка изъ листоватаго желѣза, имѣющая
внизу отверстіе.
- с. Мѣдная обдѣлка фаянсовой посуды.
- дд. Впадины въ нижнемъ концѣ оболочки изъ
листоватаго желѣза для пропущенія угольнаго
чада.
- ее. Закраины фаянсовой посуды у верхней
части обѣихъ оболочекъ.

К О Н Е Ц Ъ.



1918

THE JOURNAL OF THE AMERICAN MEDICAL ASSOCIATION
PUBLISHED WEEKLY
CHICAGO, ILL., U.S.A.
Vol. 17, No. 1, January 1, 1918
Published by the American Medical Association, 535 North Dearborn Street, Chicago, Ill.
Subscription price, \$5.00 per annum in advance.
Single copies, 15 cents.
Entered as Second-Class Matter, June 26, 1902, Post Office at Chicago, Ill., under No. 1023.
Acceptance for mailing at special rate of postage provided for in Act of October 3, 1917.
Postage paid at Chicago, Ill.
Copyright, 1918, by American Medical Association

ОГЛАВЛЕНІЕ ПАРИЖСКАГО ПОВАРА

Второй Части.

No

Стран.

Яйца.

506.	Варенныя яйца по обыкновенному	3
507.	здобленные	—
508.	здобленные съ кончиками спаржи	4
509.	здобленные вештиною	—
510.	Яйца подбитыя, или выпускныя	—
511.	въ графинѣ	5
512.	съ сыромъ	—
513.	съ смешаной	6
514.	Яичница	—
515.	Яйца съ сыромъ	7
516.	Яичница душая	—
517.	— — — гласированная съ сахаромъ	8
518.	Суфле изъ картофелей	—
519.	— — сливочное	—
520.	Яичница съ разными кандитерскими приправами	9

Моложныя приготовленія.

521.	Приправа, чтобы молоко свернулось	—
522.	Сыръ изъ сливокъ	10
523.	Топленое коровье масло	—
524.	Коровье масло соленое	11
525.	Сливочная пѣна, или кремъ	12
526.	Кремъ или сливки збитыя съ ванилью	—
527.	Сливки збитыя съ кофе	—
528.	Кремъ съ ликерами	13
529.	— — съ шоколатомъ	—
530.	Подцвѣчиванія для збиваемыхъ сливокъ	—
531.	Молоко	15
532.	Кремъ съ земляникой	—
533.	Кремы вареные	—

No		Стран.
534.	{ вареный съ кофе	16
535.	{ вареный съ шоколадомъ	—
536. Кремъ	{ съ ванилью	—
537.	{ вареный съ чаемъ	—
538.	{ съ зженымъ сахаромъ	—
539.	Примѣчаніе	17
540.	{ съ макаронами	—
541. Кремъ	{ суфле или душый	18
542.	{ съ винограднымъ виномъ	—
543.	Примѣчаніе	19
544.	Кремъ вареный въ горшечкахъ	—
545.	Горшечки крема съ кофе	—
546.	Сливочные бенъшты	20
547.	Примѣчаніе	—
548.	Фланъ	—

Желе или студни отъ животныхъ.

549.	Желе изъ говядины	21
550.	Вообще желеи съ пряностями и сахаромъ	22
551.	{ съ винилью	23
552.	{ померанцовое	24
553. Желе	{ лимонное	—
554.	{ съ запахомъ померанцоваго цвѣта	—
555.	{ съ ликёрами	—
556.	Примѣчанія	25
557.	Аспикъ изъ плодовъ кандит. приготовленія	—
558.	{ миндальное или блинманже	26
559. Желе	{ съ винограднымъ виномъ	—
560.	{ чайное	—
561.	{ въ видѣ пунша	27

Вареные плоды для такъ называемыхъ антреме.

562.	{ изъ яблокъ	—
563. Шарлотъ	{ изъ грушъ	28
564.	{ изъ персиковъ	—
565.	{ изъ яблоковъ	29
566. Бенъшты	{ изъ персиковъ	—
567.	{ изъ абрикосовъ	—
568.	{ изъ вишенъ и сливъ	—
569.	Крокетсы изъ яблоковъ	30
570.	Яблочный пирогъ	—

Большое пирожное.

571.	{здобное	31
572. Тѣсто	{выводное	—
573.	{слоеное	32
574. Бришь или опарное тѣсто		33
575.	{холодный	34
576. Пирогъ	{горячій	35
577.	{круглой	36
578. Маленькіе пирожки		—
579. — — — — — съ жутомъ		37
580. Пирогъ безъ дна		—
581. — — — — — съ свинымъ саломъ		—
582. Рамекины		38
583. Пирогъ слоеные		—

Нѣжное пирожное.

584. Бисквитъ по Савойски		39
585.	{миндальные	40
586. Бисквиты	{изъ фисташекъ	—
587.	{шоколадные	—
588. Пирогъ называемый баба		41
589. Пуплинъ		—
590. Хлѣбное		42
591. Кремъ франжипанной		43
592. Примѣчаніе		—
593. Франжипанъ		—
594. Торть франжипанной		—
595. Меринги		44
596. Даріюли, родъ пряженцовъ		45
597. Макароны		—
598. Массепени		—
599. Миндальные пирожки		46
600. Миндальное сухое		—
601. Пирогъ сладкой		47
602. — — — — — съ прѣсною смяпаною, или кремомъ		—
603. Кроканты		—
604. Крокинъолы или сухарики		48
605. Жимблешы		—
606. Вафли		49
607. — — — — — по Голландски		—
608. Нугатъ или миндальное крошево		50

ДЕСЕРТЬ, или КАНДИТЕРСКІЯ ПРИГОТОВЛЕНІЯ.

Компоты.

609.	Компотъ изъ яблокъ	50
610.	— — — — — грушъ	51
611.	Примѣчаніе	52
612.	{ персиковъ	—
613.		—
614.		53
615.		—
616.	{ земляники	—
	{ малины	—

Мармеладъ.

617.	Примѣчаніе	54
618.	{ персиковъ	—
619.		55
620.		—
		—
621.	Мармеладъ изъ вишней	56
622.	{ малины	—
623.		57
624.		—
625.		58

Желе изъ плодовъ.

626.	{ смородины	—
627.	{ яблокъ	59
628.		60
629.		61
630.	Конфированные абрикосы	—
631.	Способъ сохранять банки съ конфированіемъ или вареньемъ	62
632.	О сосудахъ, употребляемыхъ для конфирования или вареній	—
633.	Употребленіе остатка отъ конфирования или варенія плодовъ	63

Ратафіи.

634.	Примѣчаніе	65
635.	Ратафіи изъ померанцовыхъ цвѣтовъ	—
636.	Ратафія малиновая	66
637.	Примѣчаніе	—
638.	Ратафія кофейная	67

№		Стран.
639.	{ изъ касси	67
640. Рапашія	{ Гренобльская	—
641.	{ анисовая	—
642.	Элексиръ Гаровъ	68
643.	Вишневка	—
644.	{ четырехъ плодовъ	69
645.	{ айвъ	—
646.	{ ангелики	—
647.	{ померанцовъ	—
648.	Скюбакъ.	70
649.	Абрикосы въ водкѣ	—
650.	Персики въ водкѣ	—
651.	Сливы въ водкѣ	71
652.	Груши въ водкѣ	—
653.	Вино изъ плодовъ	—
654.	— — — смородины	72
655.	Примѣчаніе	—

С и р о п ы.

656.	{ аршашный	73
657.	{ ванильный	—
658.	{ изъ малиннаго уксуса	74
659.	{ изъ смородины	—
660.	Примѣчаніе	—
661.	Сиропъ изъ померанцовыхъ цвѣтшвъ	75
662.	Очищеніе сахара	—
663.	Вареніе сахара	—

Конфированіе плодовъ, или заготовленіе ихъ въ сахаръ сухими.

664.	Конфированные абрикосы	77
665.	Конфированныя сливы	78
666.	— — — — — груши	—
667.	Конфированные грецкіе орѣхи	—
668.	Конфированныя корки померанцовыя, лимонныя и проч.	79

Т е п л ы я п и т і я.

669.	Кофе, вареный съ водою	—
670.	Баваруазъ	80
671.	Шоколадъ	81
672.	Пуншъ	—

No	Стран.
673. Пуншъ молочный	82
674. ——— винный	—

Сахарныя приготовленія.

675. Консервъ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ . . .	83
676. Консервы изъ плодовъ вообще	—
677. Консервъ изъ померанцовой корки	—
678. Консервы суфле или душе	84
679. Пралины	—
680. Померанцовые цвѣты въ сахарѣ	85
681. Бисквиты суфле или душе	—
682. Бланшированные плоды	—
683. Стержни ангелики конфированные	—
684. Лепешечки изъ кашешу	86
685. — — — отъ жажды	—
686. Прянички изъ малины	—
687. Прянички анисные	87

Поварня для больныхъ и выздоравливающихъ.

688. Похлебка наскоро	88
689. Желе или студень	—
690. Саго скоромное	89
691. — молочное	90
692. — винное	—
693. Салецъ	—
694. Ячмень перловый	91
695. Похлебка изъ картофельной муки	—
696. Похлебка изъ овсяной крупы	92
697. Панада	93
698. { изъ курицы	—
699. Бульонъ { прохладительный	—
700. { изъ телячьяго легкаго	94
701. Мука изъ сарачинскаго пшена	—
702. Прохладительная эмульзія	—
703. Ячменная или яшная вода	95
704. Бульонъ изъ разныхъ травъ	—
705. Желе изъ телячьихъ ногъ	—
706. Сыворотка	96
707. Сокъ изъ разныхъ травъ	97
708. Тизаны	—

№	Стран.
709. Лепешечки	98
710. Сиропъ аршапный	—
711. Приготовление каршофельной муки	—
О СОХРАНЕНИИ РАЗНЫХЪ ДОМАШНИХЪ ЗАПАСОВЪ.	
712. Французское приготовленіе кислой ка- пусы	100
713. Солонина	102
714. Соленое коровье масло	—
715. Топленое коровье масло	—
716. Соленая свинина	—
717. Мармеладъ изъ поматовъ	—
718. Сморчки	—
719. Грузди	—
720. Корнишоны или вареные въ уксусъ огур- чики	—
721. Донушки арпишоковъ	—
722. Вержюсъ	—
723. Гусиные лядви	103
724. Капуста въ уксусъ	—
725. Зеленые Турецкіе бобы	—
726. Зеленые горохъ и просые бобы	104
727. Примѣчаніе	105
728. Заготовленіе въ прокъ щавеля	106
729. Картофель	—
730. Груши въ уксусъ	107
731. { плодовъ вообще	108
732. { яицъ	111
733. { молока	112
734. Сохраненіе { сливокъ	—
735. { зеленого гороха	—
736. { Рускихъ бобовъ	113
737. { зеленыхъ Турецкихъ бобовъ	—
738. Томаты	—
739. Абрикосы	—
740. Персики	114
741. Сливы	—
742. Клубника	—
743. Приготовление сока изъ плодовъ	115
744. Консомъ или крѣпкой ошваръ	—
745. Примѣчаніе	116

No	Стран.
746. Заготовление въ прокъ посредствомъ жир- ныхъ веществъ	116
747. О чуланѣ	117
748. Поправленіе испортившихся мясъ	118
749. Соленіе и копченіе окороковъ	119
750. Копченая баранина	—
751. Вяленіе мясъ	120
752. Заготовление въ прокъ душоной рыбы	—
753. Копченіе рыбы	121
754. Провѣшиваніе или вяленіе рыбы	122
755. Соленіе арбузовъ	—
756. Приготовление корнишоновъ или малень- кихъ огурчиковъ въ уксусъ	123

Разныя экономическія наставленія.

757. Искусственныя вина	—
758. { смородины	125
759. { вишенъ	127
760. Вино изъ { крыжовника	—
761. { абрикосовъ	128
762. { персиковъ и иныхъ плодовъ	129
763. Вареный медъ	130
764. Очищеніе меда	—
765. Жидкое миндальное тѣсто	131
766. Очищеніе Прованскаго масла	—
767. Способъ дѣлать уксусъ	132
768. Обезцвѣчиваніе уксуса	133
769. Медовой уксусъ	134
770. Уксусъ съ водкою	—
771. Семуль изъ картофельной муки	135
772. Индѣйская маака	—
773. Сухой лимонадъ	136
774. Способъ чистить мѣдные полуженные сосуды —	

Управление погребами.

775. О погребѣ вообще	140
776. Средства поправлять нѣкоторыя недо- статки въ погребахъ	141
777. О спавленіи бочекъ	142
778. Объ осматриваніи бочекъ	143
779. О дополненіи бочекъ	145

№	Стран.
780. О подкѣиваніи винѣ	145
781. О зрѣлости винѣ	147
782. О разливаніи винѣ въ бутылки	149
783. О зажириѣвшихъ или загустѣвшихъ винахъ	152
784. О прокислыхъ винахъ	153
785. О прогоркающихъ винахъ	154
786. О винахъ, получившихъ застой запахъ	155
787. О винахъ, получившихъ запахъ бочки, плесени и шому подобнаго	—
788. О средствахъ къ предотвращенію порчи винѣ	—
789. О весьма темноколерныхъ винахъ	156
790. О жесткости или шерпкости винѣ	—

ОПИСАНІЕ ПЕЧЕЙ И ДРУГИХЪ ПРИБОРОВЪ, НУЖНЫХЪ ДЛЯ ПОВАРНИ.

791. Очагъ Гна. Гареля (черт. I). Фиг. 1. Вышина очага со всѣми принадлежностями къ оному	157
792. Фиг. 2. Дольной разрѣзъ печи и ея принадлежностей	158
793. Фиг. 3. Видъ печи по разрѣзу сверху внизъ	159
794. Фиг. 4. Первая кастрюля (е фиг. 2)	—
795. Фиг. 5. Ведро изъ бѣлой жести	—
796. Фиг. 6. Кофеварница	160
797. Объ управленіи вышеописанною печью	—
Чертежъ II.	
798. Раковины для жаренія и особливаго рода печь для ушюговъ, съ приборомъ для зженія кофе	167
Фиг. 1. Особливаго рода печь и проч.	—
799. Та же самая печь, представленная въ профиль или разрѣзъ	—
800. Фиг. 4. Приборъ для зженія кофе	168
801. Фиг. 5.	—
802. Раковина для жаренія	—

№	Стран.
803. Фиг. 6. Раковина, представленная въ разрѣзѣ по линіи gg, Фиг. 5	169
804. Фиг. 7. Разрѣзъ раковины по линіи ff, Ф. 5. —	—
805. Фиг. 8. Раковина металлическая	—
806. Примѣчаніе о раковинахъ для жаренія	170
Чертежъ III.	
807. Фиг. 1. и Фиг. 1. bis. Крытый рашперъ	171
808. Фиг. 2. и 3. Рашперъ	172
809. Фиг. 4, 5, 6 и 7. Печь, расплавляемая бу- магою	173
810. Фиг. 8.	174
811. Фиг. 9. Обдѣланная мѣдью фаянсовая ка- стрюля	—
812. Фиг. 10. Профиль Ламбершовой печи	—
813. Фиг. 11. Кастрюля или горшокъ, постав- ляемый на печь, изображенную въ фи- гурѣ 10	175

Unb. IX-5216

2-

pl

P

Купил
много
мелких
мешочков
мелких
мешочков

Всего
мешочков 200

